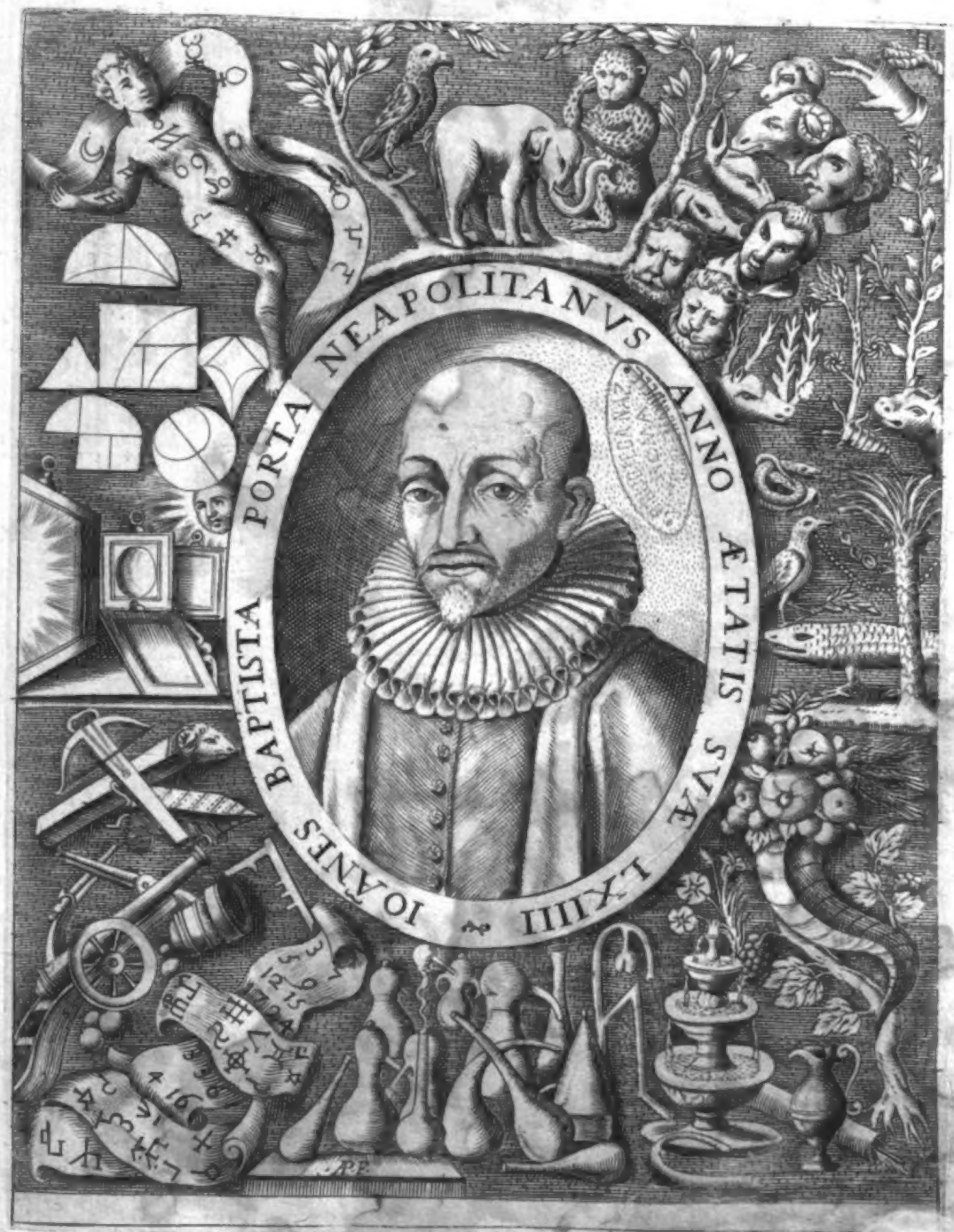
6.33.L.27

Digitized by Google

6.33.L.27



Digitized by Google

Digitized by Google

DELLA

MAGIA NATURALE

DEL SIGNOR

GIO: BATTISTA

DELLA PORTA NAPOLITANO

LIBRI XX.

Tradotti da Latino in volgare, e dall'istesso Autore accresciuti, sotto nome di GIO: DE ROSA V. I. P. con l'aggiunta d'infiniti altri secreti, e con la dichiaratione di molti, che prima non s'intendevano.

In questa nuova Editione migliorata in molti luoghi, che nella prima stampa si leggevano scorrettissimi, Accresciuta d'un'Indice copiosissimo, e del Trattato della Chirofisonomia non ancora stampato,

Tradotto da un Manoscritto Latino

DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI

Dottor dell'una, e l'altra Legge.

L'ordine de'Libri l'havrà il Lettore nella pagina seguente.

BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

In Napoli, Appresso Antonio Bulifon. CIↃIↃCLXXVII.

Con licenza de' Superiori, e Privilegio.

Digitized by Google

I Libri della Magia Naturale ſono i ſeguenti.

I. Delle cagioni delle coſe mirabili.
II. Di generar varij animali.
III. Di produr nuove piante.
IV. Per accreſcere le robbe di caſa.
V. Della traſmutatione de'metalli.
VI. Del falſificare le gioje.
VII. De'miracoli della calamita.
VIII. Delle ſtupende medicine.
IX. De gli ornamenti delle donne.
X. Di cavare le quint'eſſenze.
XI. Della Profumeria.
XII. De'fuochi artificiali.
XIII. Di temperare i ferri.
XIV. De'mirabili conviti.
XV. Di pigliar le fiere con le mani.
XVI. Delle cifre inviſibili.
XVII. Delle imagini de'ſpecchi.
XVIII. Del grave, e del leggiero
XIX. De'ſpiritali.
XX. Del Chao.

Digitized by Google

ALL' ILLVSTRISSIMO, ET ECCELLENTISSIMO SIG.

IL SIGNOR

D. FABIO CAPECE GALEOTA

DVCA DELLA REGINA;

Et utile Signore del Paſſo di Canne, Cavaliere dell' habito di Calatrava, &c.

IL mio Torchio, che ad altro non attende, che à ravvivare le Opere de'grandi ingegni, deſiderate dalla Republica Letteraria; e particolarmente de gl'Ingegni Napolitani, ammirati dal Mondo de'Sapienti, ſtabilì di ſtampare la Magia Naturale del gran Gio: Battiſta della Porta Napolitano, quale fù traſportata dalla lingua latina nella

Digitized by Google

la volgare Italiana ; E questo motivo l'hebbi dal vederla desiderata anco da' più dotti, non perche essendo ella nella latina fosse nauseata, ma solo perche nella volgare si vedeva abbondante di alcune materie curiose, che mancavano nella prima, la quale,così com'era, fù stimata meritevole d'essere tradotta in lingua Spagnuola, Francese,& Arabica. Hor'io,che riverisco gl'ingegni Napolitani,come applauditi dall'universo,cõ ogni studio,e diligenza hò procurato farla emendare in quel miglior modo, che si è potuto,d'alcuni errori, che mutavano anco il senso, cagionati dalla stampa di quel tempo,e l'hò di più mandato alla luce con l'Aggiunta di quella parte della Fisonomia, che si appartiene alla Mano, che scritta da lo stesso Autore, andava à penna, datami dall'eruditissimo Signor Lorenzo Crasso, nella di cui Libraria si conservano molti manoscritti di diversi grand'huomini, e portata dal latino nel volgare dal Signor Pompeo Sarnelli, che vi hà di più aggiunto un'indice copioso di tutti i secreti, desiderato nell' altra editione, Intitolando il già detto Trattato Chirofisonomia à differenza delle Chiromantie de gl'Impostori, che non hanno altri Principij, che mere vanità; quando questa del nostro Autore è fondata sopra la cognitione delle cose Naturali. Restava solo di dargli Protettore, e di non fargli mancare frontispitio glorioso, che tale appunto sono le Dedicatorie. E questa Magia, che altro non è,che sapienza,à chi meglio si poteva raccomandare insieme, e dedicare, che à V. E. rampollo d'una Casa di sapienti. E quì tralasciando quegli Eroi, che fiorirono nell'armi, mentre che si tratta di lettere, potrei ben dimostrare,che non mentisco, solo col rammentare un FABIO CAPECE GALEOTA suo Avo Paterno Regente del Supremo Conseglio, che nelle materie Legali eccellentissimo,fà vedere ne' suoi pretiosi volumi la grandezza del proprio ingegno, & il Signor Regente Duca di S. Angelo GIACOMO CAPECE GALEOTA suo Zio, che al presente vive à beneficio, e decoro della sua Patria, facendosi conoscere un'Epitome non solo delle leggi, ma di tutte le scienze, che ponno rendere un'huomo glorioso. Potrei dire di quell' altro suo Zio D. Francesco, che tanto nella Filosofia, quanto nella Teologia sarebbe stato venerato per unico, se la morte invidiosa non l'havesse tolto dal mondo, interrompendo il corso delle sue gloriose fatiche. Non parlo del Signor Duca della Regina suo Padre,che nelle cariche più cospicue si rese non imitabile, ma solo ammirato,e per la giustitia, e per la sua gran prudenza. Tralascio anco il ragionare

nare de'ſuoi Signori Cugini, che nell'età puerile facendoſi conoſcere nel ſapere Canuti, il dire à miſura de'loro meriti ſarebbe un dare ſoſpetto d'hiperboli. Potrei anco rammentare la gloria de gli Avi ſuoi Materni; mentre che V. E. hebbe per Madre Diana Maria Caracciola figlia di Gio: Battiſta Caracciolo, Cavaliere per ogni capo glorioſo, come quello, che ſeppe così facilmente accoppiare le lettere all'armi, la bizzarria alla prudenza, alla vivezza dello ſpirito la magnanimità, & in tutte le ſue attioni quella nobile bontà, che sà formare un perfetto Cavaliere, e Patritio; e per compendiarla, baſta dire l'eſſer diſceſo da una famiglia, che sà contare tanti Eroi, quãti diſcendenti; Ma perche la ſtrettezza, alla quale ſono condannato da una ſemplice lettera mi coſtringe ad eſſer brieve, farò un Epilogo del tutto in V. E. che hà ſaputo adornare la ſua gioventù di tutte quelle virtù, che ponno rendere ſegnalato un Cavaliere, e particolarmente di quella affabile liberalità, con la quale sà fare ſuo il cuore d'ogn'uno. A' V. E. dunque preſento queſto Libro, acciòche con la ſua protettione poſſa, e vaglia à difenderlo, & ad honorarlo con la ſua lettura, per imitare anco i Regi, preciſe quei della Perſia, niuno de'quali fù ſolito eſſere aſſonto al trono, ſe di queſta ſcienza non foſſe ſtato prima imbevuto, come quei trè notiſſimi Regi, che per tale ſapienza Magi furono denominati, potendo ſenza lunghi pellegrinaggi ſuperare i Pitagori, gli Empedocli, e g i Apollonij con la ſola lettura d'un libro. Oltre che deve farlo per non ſolo eſſer nato l'Autore in queſta ſua Patria, ma per eſſerne ſtato la gloria. L'accetti dunque con la ſua ſolita magnanimità, mentre che io offerendolo con tutto il mio cuore, con queſto vengo à fare chiariſſima teſtimonianza al mondo tutto, che qual fui, farò ſempre

Di Voſtra Eccellenza

REGIA ROMA VITTORIO EMANUELE

Affettionatiſs. e divotiſs. ſervitore obligatiſs.
ANTONIO BULIFON.

Digitized by Google

POMPEO SARNELLI

A' LETTORI.

VOLGENDO io ſempre nell'animo mio quel nobile Avviſo di Platone, riferito dal Romano Demoſtene: Che l'Huomo non ſia nato ſolo à ſe ſteſſo; ma che del ſuo naſcimento parte ne debba alla Patria, parte à Genitori, parte à gli Amici; Et eſſendo ſtato da coſtoro con molte iſtanze richieſto à dare alla luce la CHIROFISONOMIA del grande, e celebratiſſimo Filoſofo GIO. BATTISTA DELLA PORTA Napolitano, tradotta nella noſtra favella Italiana, & adorna di quel tanto la mia debolezza permetteva, & aggiungerla alla MAGIA NATURALE, che ſi riſtampava; hò poſto ogni mio ſtudio in far coſa, che loro grata ſi foſſe; anzi perche il beneficio foſſe maggiore, propoſi dare una occhiata alla MAGIA, la quale trovai tutta dalla Stampa corrotta, eſſendoci luoghi, che appena s'intendevano. E' vero che non hò potuto emendarla, come deſiderava, per non allontanarla da quella volgare ſtampata nell'anno 1611. in Napoli, alla quale ſolo è permeſſa la riſtampa, hò rimediato sì con la Latina, Originale dell'Autore, quegli errori, ch'erano più intolerabili. Ma per quanto haveſſi io fatto mi pareva pur nulla, ſe in queſto luogo non dava un perfetto ragguaglio della Vita dell'Autore, ſecondo le veriſſime notitie havute da Scritture, & huomini di gran fede. Nacque il gran Filoſofo GIO. BATTISTA DELLA PORTA, decoro dell'età ſua, e lume de' moderni, nella Città di NAPOLI, nella quale la ſua Famiglia era antica. Fin dalla fanciullezza anco ne' primi Studij delle humane lettere ſi fece conoſcere

ſcere vivaciſſimo, mentre che arrivato à gli acquiſti della Rettorica, e della Poëtica compoſe varie Orationi nella Volgare, e Latina lingua, degne d'eſſer lette, e che preſſo di mè ſi conſervano; & anco molte Comedie, e Tragedie, delle quali vanno in Iſtampa il Giorgio, la Penelope, i due Fratelli Rivali, la Turca, la Fantesca, la Cintia, la Furiosa, Gl'intrichi, la Sorella, che ne' tempi ſuoi, e ne' correnti ſono ſtate, e ſono per tutta l'Italia, non ſenza gran plauſo, rappreſentate, & alcune altre in verſi, che imperfette ſono in poter mio. Quale ſtudio delle amene lettere fù così à lui geniale, che anco ne' più ſerij ſe ne moſtrava amiciſſimo; e ſi conoſce dall'haver egli con il Marcheſe Gio: Battiſta Manſo dato principio alla famoſa Accademia de gli Otioſi, nella quale fiorirono i più bizzarri ingegni di queſta Città, e Regno. Ma non contento di queſto, ſi diede à tutto ſtudio à renderſi illuſtre con le ſcienze più grandi, e più ſode. Eccolo nelle Scuole Filoſofiche. Eccolo non perdonare nè à ſpeſe, nè à fatica per haver Maeſtri i più grandi, che ſi riverirono nell'età ſua, ſotto i quali ſi diede à filoſofare, non altrimente per arricchirſi, ma bene impiegò i ſuoi hereditarij beni, che non erano pochi, ſolo per far acquiſto della vera Filoſofia, e rendere illuſtre la ſua Patria. E quì è di biſogno, che io dica, che merita il Cedro quello, ch'egli ſcriſſe con la propria ſpecolatione ſopra le lettioni de' ſuoi Maeſtri, le opinioni de' quali ſolea chiamar volgari; la maggior parte di queſti Scritti di pugno proprio dell'Autore, hò havuto fortuna d'havergli dalli Signori D. Domenico di Costanzo al preſente Maeſtro di Campo per la Maestà Cattolica, e D. Nicolò di Costanzo ſuo Fratello, Nobili heredi non ſolo delle facoltà, ma anco della gentilezza del noſtro gran Gio. Battista. Finiti i ſtudij della Filoſofia, volle attendere à compilare con una diſpendioſa eſperienza quanto egli haveva ſtudiato. Haveva il noſtro Gio. Battista un'altro ſuo Fratello, chiamato Gio. Vincenzo della Porta, avido ſimilmente di Lettere; ma con genio differente: perche queſti era facile ad inchiodarſi in un tavoliño per ſapere con lo ſtudio quello, che da gli Antichi era ſtato detto nelle materie Filoſofiche; quegli era d'un cervello ſpecolativo, che non molto giurava nelle parole de' Maeſtri, ſe prima una eſperimentata evidenza non gliele dava à credere per vere. Fatta col ſuo Fratello una giovevole unità, perchè cordialmente s'amavano, Gio: Vincenzo ſtudiava, Gio. Battista eſſaminava lo ſtudiato, & in queſta maniera ſi venne in cognitione di quelle verità, che hoggi arricchiſcono la Republica letteraria. Aggiungaſi à queſto, che Gio. Battista non contento del ſuo proprio ingegno, ſommetteva le ſue opinioni al giudicio de' più Savij, de' quali col titolo de' Secreti haveva eretto nella Caſa propria un'Accademia, e queſti à gara faticavano d'aggiungere nuove inventioni a' ſuoi ritrovati, che bene eſaminate nell'Accademia, godevano poſcia di vederle ſtabilite. Nè men pago di queſto ſi diede à pellegrinare, e caminò (come egli medeſimo riferiſce) tutta l'Italia, la Francia, e la Spagna, viſitando

ſtrando huomini dottiſsimi, e famoſe Biblioteche, per trovare coſe di nuovo, e ritornato nella Patria, eſſaminò tutte le opinioni nella ſua Accademia, regiſtrando ſolo quelle, che haveva provato per vere. Non mancarono invidioſi al gran ſapere d'un tant'huomo, così preſſo de' ſtranieri, havendo un Ingleſe uſurpatoſi tutto il ſuo libro delle maraviglie della Calamita, e per non dare à conoſcere il furto, cercò d'improbare alcune opinioni del vero Autore, dal quale in queſta MAGIA volgare li fù ſaviamente riſpoſto; Si anco nella propria Patria, dove i buoni Savij di rado ſono univerſalmente accettati; Ne potendo ſuperarlo nel ſapere, diſſero, che quanto operava non poteva eſſere ſenza aſsiſtenza di Demonij: perloche denunciato al Tribunale della Santa Inquiſitione, ivi fè paleſamente vedere, che ſolo con termini naturali facea conoſcere quelle verità, che da gl'ingannati, & ignoranti ſi ſtimavano maraviglie fuori della Natura. E ſeppe così bene difenderſi, che anzi fù lodato, che caſtigato, eſſendogli ſtato ſolo ordinato, che ſi aſtenelle da giudicij Aſtronomici, mentre veniva chiamato l'Indovino dell'eta ſua. Non contenti gli Emuli di queſto cominciarono ad impugnare anch'eſsi i ſuoi ſcritti; ma egli ò per la voce, che in lui era eſsile, ò perche ſdegnava d'impiegarſi à diſpute, faceva riſpondere da qualche ſuo Scolare, da lui bene iſtrutto, à gli oppoſitori. Arrivò à tal grado di ſapere, che la fama ne portò il grido per tutta l'Europa, e fuori in modo, che gli Oltramontani venivano à riverirlo, come un'Oracolo della Sapienza. E qui tralaſciando la ſtretta amicitia, ch'egli hebbe con l'Eminentiſsimo Cardinale d'Eſte, d'irò ſolo, che l'iſteſſo Imperadore Rodolfo Secondo gl'inviò un ſuo Cappellano con lettera honorevoliſsima, commendando i di lui meriti, e chiedendo alcuno delli ſuoi Familiari, che foſſe imbevuto del ſuo ſapere per farli quegli honori, che meritava anco un Diſcepolo d'un tant'huomo. Il tenore della lettera, che originalmente da me ſi conſerva con il Sugello Imperiale, è il ſeguente.

Foris.

Digitized by Google

Foris. Honorabili, Docto, ſincerè nobis Dilecto
IOANNI BAPTISTÆ PORTA.

Intus verò

RVDOLPHVS SECVNDVS Divina favente clementia electus Romanorum Imperator, ſemper Auguſtus.

Honorabilis, Docte, ſincerè dilecte. Cum ſubtili rerum Naturalium, atque Artificialium, qua polles, ſcientia (quando per arduas Reſpublica curas licet) delectemur, Sacellanum noſtrum Chriſtianum Harmium ad te mittimus, qui deſiderium tibi noſtrum aperiat. Ei ut fidem adhibeas, quæque nobis grata fore exiſtimabis, fidenter aperias, atque explices, benignè cupimus; Et ſi quem fortè in familiaribus tuis, qui artis uſum apud te acquiſierit, habeas, eum velimus nobis ad tempus mittas. Cujus, uti & prompti ſtudij tui, quæ deceat, rationem habituri ſimus, inclinatæ benignæ voluntatis in te affectum gerentes. Datum in Arce noſtra Regia Pragæ, die vigeſimæ Junij, Anno Domini milleſimo ſexcenteſimo quarto. Regnorum noſtrorum, Romani vigeſimo nono, Hungarici trigeſimo ſecundo, & Bohemici itidem vigeſimo nono.

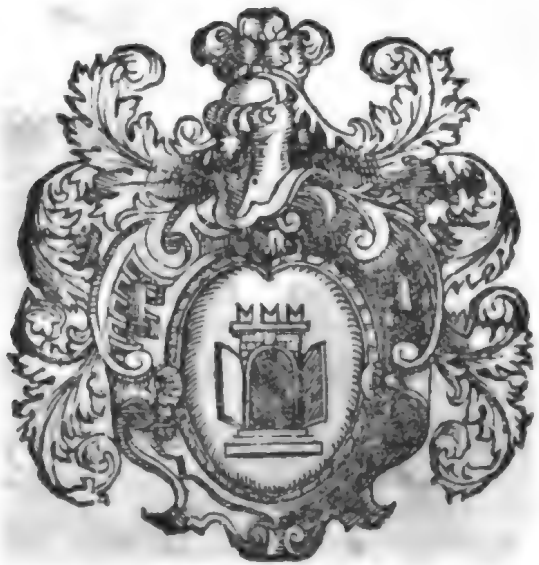
RVDOLPHVS.

Io. Barvitius.

Per commodamente filoſofare, e con gli amici, e con ſe ſteſſo, egli nella Città per i primi mantenea nel ſuo Palagio ſito nella gran ſtrada, hoggi detta di Toledo l'accennata Accademia; per ſe ſteſſo egli havea una dilettoſa Villa detta delle due PORTE, quale credo che preſe il nome da queſti due gran Fratelli, ſe la ſua caſa da queſte non preſe il Nome, eſſendo la Villa antichiſſima nella ſua famiglia, del qual luogo egli ſcriſſe, ſe pure non vi incluſe anco un altro ſuo giardino poco diſtante dalla Città con un'altra belliſſima habitatione, che anco ſi poſſiede da ſuoi gentiliſſimi heredi. Nelle virtù morali poi mi vien riferito dall'Eruditiſſimo Signor CARLO CELANO, Canonico della Chieſa Arciveſcovale di Napoli, à relatione del ſuo Padre, chiamato SALVATOR CELANO, gran Filoſofo dell'età ſua, diſcepolo, e grande amico del noſtro GIO: BATTISTA, ch'egli era imperturbabile in ogni avverſità di Fortuna. Il ſuo non era ſuo, quando ſi trattava di ſovvenire à gli amici. Era patientiſſimo di tutto quello, che gli veniva oppoſto, ſolendo egli dire, che ſi devono amare le contrarietà, perche ſono una cote, nella quale s'aguzza l'intelletto. Era nelle converſationi amabile

bile, e motteggievole; ma ſenza livore. Chi una volta era ammeſſo ad aſcoltare i ſuoi diſcorſi, non mai ſatio poteva più allontanarſene, in modo che veniva chiamato le Delitie della noſtra Città, e veramente era tale, mentre la ſua Caſa veniva di continuo frequentata da i primi Nobili Signori di queſto Regno. Fù in oltre Religioſiſſimo, e molto divoto della Immacolata Concettione della Regina de' Cieli, ad honor della quale ereſſe nella maggior Chieſa di San Lorenzo di Napoli una elegantiſſima cappelletta di bianchi marmi, che ſi ſcorge à man dritta nell'entrata dalla Porta maggiore, proprio nel Pilaſtro, che divide le due prime Cappelle, e ne' piedi ſtalli delle due colonnette, che ſoſtengono la volta, vi è l'impreſa della ſua famiglia, ch'è una PORTA APERTA.

Scriſſe varij libri tutti à caratteri d'eternità, che ſono la Magia Naturale, il Giardino della ſua Villa. Della Villa lib. 12. la Fiſonomia dell'huomo, quella delle piãte, la Celeſte. Varij trattati *De Diſtillatione. de Ziferis. De occultis literarum Notis. De Refractione Optices. De Aëris tranſmutationibus. De Munitione. De Spiritalibus libri Tres. De Chirophyſiognomia libri duo.* Molti de' quali ſi leggono in Franceſe, Spagnolo, & Arabo; riſtampati più, e più volte in mille forme. Era per dare altri ſuoi trattati alla luce, che rimaſero ſcritti à penna, e confidatimi da ſuoi Heredi, ſtanno in poter mio; ma la Morte invidioſa non lo permiſe, poiche rubollo a' mortali, per conſacrarlo all'immortalità nell'anno ſettanteſimo della ſua vita, e del mondo redento nel 1615. Fù ſepellito con pompa grande nella detta ſua Cappella della Chieſa Maggiore di San Lorenzo di Napoli.



PRE-

Digitized by Google

PREFATIONE
DELL'AVTORE.

Eccovi, ò benigni Lettori, il Libro della Natural Magia quasi perfetto, che se fù ricevuto con tanto allegro animo, e con applauso di tutte le nationi, quando l'hebbi composto, ch'era di quindeci anni, appena uscito dalla fanciullezza, e tradotto in varie lingue Italiana, Francese, Spagnuola, & Arabica, e spessissime volte stampato ne'medesimi luoghi sia andato vagando per le mani, e per le bocche di molti; hor quanto debbo hora sperar che sia più avidamente raccolto, e con miglior animo di 50. anni. Perciò che havendo visto io le primitie del mio ingegno essere state ricevute con tanta volontà, mosso da questi auguri mi sono sforzato di donarvelo più abondevole, più arricchito, e più nobilmente ornato. Da quel tempo dunque che fù la prima volta stampato (che già son passati homai 35. anni) se mai huomo hebbe grandissimo desiderio, che fussero al Mondo manifesti gli occulti secreti della natura, posso veramente confessare che son quell'io, che con tutto l'animo, e con tutto il mio ingegno hò rivolto i libri de'nostri antichi, se havessi ritrovato in quelli alcune cose secrete, e nascoste, per raccorle, & esperimentarle, e ne'miei viaggi dell'Italia, Francia, e Spagna sono sempre andato visitando le librarie, e le case de'dottissimi huomini, e di eccellentissimi artefici, per saper alcuna cosa curiosa, e nuova, e che con lungo uso, & esperienze havesse conosciuto esser vere, & utilissime. E quelle Città, e quelli huomini dotti, che non hò potuto veder di presenza, gli hò visitati con lettere, e con messi, per haver copia di libri occulti, ò se sapessero cose, ch'io non sapessi, per impararle non lasciando à dietro prieghi, doni, spese, scambiamenti, industria, & arti; Onde in tutto questo tempo quanto di bello, di recondito, e di buono si ritrovava nel mondo così di libri, come di esperienze, hò procurato di havere, e sapere, acciò che queste ricchezze della natura uscissero fuori, e fussero più mirabili, & abondevoli. Onde con non mai stanchevol animo, con ostinata esperienza di notte, e di giorno sono stato esperimentando le cose lette, & udite quali fussero, ò false, ò vere; non lasciando cosa, che non tentassi, e ricordandomi sempre delle parole di Cicerone, che dice, che conviene à coloro, che desiderano scrivere all'

huma-

humana generazione cose eccellenti, & utilissime, scrutar tutte le cose. Io nell' esperimentar di queste cose non hò risparmiato ne à fatica alcuna, nè a spese, e le poche mie robbe con assai larga mano l'hò consumate, ne son mancate à questo mio desio, fatiche, diligenze, e spese di chiarissimi Heroi, Principi, Signori, e nobilissimi Cavalieri, e precise (qual io nomino per suo honore) l'Illustrissimo, e Reverendissimo Cardinal d'Este, i quali tutti han porto alla mia opera molto grato, e benigno ajuto; nè hà mancato mai nella mia casa Academia di curiosi huomini, i quali pagando ciascun la sua parte per investigar, e far esperienza delle cose investigate molto allegramente, e con ogni diligenza hanno contribuito alle spese per accrescere, & arricchir questa mia opera. Ma queste esperienze con tante fatiche, studio, e prezzo comprate, dubitava farle uscire in luce; poiche in questo poco tempo di vita, che mi avanza stò raccogliendole con molta ansietà di animo, per esservi cose molto curiose, e degne di grandissimi Principi, le quali se venissero in mano d'ignoranti, nè partecipi della sacra Filosofia, diverrebbono vili, e di niuno preggio. Disse Platone à Dionisio; fan diventar ridicola la Filosofia quelli, che à rozzi, e profani huomini manifestano cose così degne. Oltre ciò s'inchiudono quì anchora molte cose nocevoli, e da poter apportar danno, che venendo nelle mani de'cattivi huomini, & empi, potrebbono offendere molti: Che dunque dovea far'io? Horsù mandisi via questa invidia, e vinca la voglia di giovar alla posterità: non si devono in modo alcuno nascondere le grandezze, le ricchezze, e magnali della natura, nè tenerle occulte; acciò che si lodi, si ringratij, e si riverisca la somma potenza, benignità, e sapienza di DIO; comunque elle siano, io voglio, che conosciate la diligenza, e'l gratissimo animo mio; perche dubitarei d'incorrere in una grande ingiuria, & ingratitudine se tacessi. Dice Cicerone per la bocca di Platone, che noi non siamo nati per noi soli; ma di noi dobbiamo farne parte alla patria, a' parenti, & à gli amici; onde tutte quelle grandezze, che fin hora sono state nascoste nel seno della gran nostra madre Natura; e ne'ripostigli di dottissimi huomini, venghino in luce, senza inganni, e senza bugie. Hor si manifestano quelle cose, che gran tempo sono state taciute, ò per invidia di chi le sapeva, ò per ignoranza di chi non le sapeva; dove non udirete in mmi, e vane parole, nè le autorità di altri; che non m'è paruto honesta cosa seguendo i gran maestri errare. Questo solo dirò, che le cose altissime, e degne di grandissimi Principi, l'habbiam velate con qualche leggiero artificio, come trasponendo le parole, togliendone alcune, e massime in quelle cose, che potevano portar danno, e maleficio al prossimo; ma non talmente oscurate, ch'un ingegnoso non le possa scoprire, e servirsene, nè tanto chiaramente, ch'ogni ignorante, e vil huomo le possa intendere: ma nè così occulte che l'ingegno ingannino dell'investigatore, nè tanto aperte, che in nascosto non vegga quel che prometta la fronte; se ben vi sono alcune cose vili l'hò poste, perche sono vere; che spesso da vere, e veri principij s'arriva à cose grandi, e nascoste, che appena n'è capace l'humana mente; l'intelletto nostro se non s'appoggia à veri, e conosciuti principij, non può giungere à cose alte, e sublimi, la scienza matematica da assiomi molto volgari, e conosciuti, s'inalza à cose molto alte,

e dif-

e difficilissime; onde sarà meglio scriver cose basse, vili, e vere, che gran cose, e magnifiche false. Le cose vere quantunque basse, porgono bene spesso occasione di giongere à cose maggiori. Delle cose da saperſi ce n'è una copiosissima moltitudine, e s'estende in infinito, e tanto grande, che non basta imaginarsi dall'huomo. Noi scrivendo porremo prima l'opinioni de' nostri antichi, e de' moderni; poi scriveremo appresso quando l'habbiamo esperimentate, se l'habbiamo ritrovato vere, ò false; appresso l'inventioni nostre; acciò veggano gli huomini dotti quanto la nostra età avanza quella de gli antichi; perche molto di loro hanno scritto cose, che giamai non viddero, ò sperimentaro, nè mai conobbero gl'ingredienti della compositione: ma credendo alle cose scritte da loro maggiori, con la smisurata, & importuna voglia di scrivere, ò di aggiongere alle cose dette, gli errori, e le bugie si sono così moltiplicate, e cresciute così in infinito, che appena si veggono orme, ò segni delle prime inventioni, che non solo non possono esperimentarsi; ma ne meno si ponno leggere senza riso. Lasciamo star molti altri, i quali mentre mostrano di scrivere à posteri cose alte, e miracolose, scrivono il contrario di quello, che tengono ascosto ne'cuori, e promettono monti di oro; laonde i belli ingegni, e desiderosi di sapere, trattenuti da lunghissimo spatio di tempo; perche si disperano di poter giongere à penetrar quei secreti, e conoscono haver perdute le spese, & il tempo, disperati del tutto, tardi si pentono; gli altri poi fatti savij all'altrui spese, prima imparano ad odiarle, che à volerle sapere. Noi habbiamo divisi i secreti nelle sue classi, acciò che ogn'uno habbi quel gusto che li piace. Finalmente havrei lasciato di offendere le vostre orecchie, se non havessi risposto ad alcune calunnie oppostemi da ignoranti, vilissimi huomini, & invidiosi, i quali assai immodestamente, e barbaramente mi offendono, stimando, ch'io sia Mago, il qual nome hebbi in horrore, & odio da che nacqui, giudicandolo nome di vanità: io non mi sono mai smenticato d'esser huomo, e che facilmente habbi potuto ingannarmi, & errare, per questo hò pregato sempre dottissimi huomini, che se non havessi forse fedelmente inteso gli antichi, & errato, mi ammonissero amichevolmente: ma il contrario mi è avvenuto, che la più vile, ignorante, e villana gente à me odiosissima, mi dicon male, i quali poco valendo da loro stessi, cercano una vanissima, e popolar gloria, ò giusta, ò ingiusta che sia, i quali mentre stimano con le loro false lingue ferir altri, le ferite rivolgendosi in loro stessi, feriscono la lor fama. Un certo Francese in un certo libro di Negromantia chiama me Mago, ò Negromante, e giudica questo dal mio libro impresso primieramente quando era appunto di 15. anni, per haver insegnato l'unguento delle streghe, il quale hò io insegnato à dimostrar le frodi del Demonio, e delle streghe, che in quelle cose, che vengono per virtù naturali ci inferissero le superstitioni, il quale secreto hò io trascritto da libri di Teologi lodatissimi del *Malleus maleficarum*. Di gratia in che hò io peccato? perche mi attribuisce quel nome di Mago? Ma io havendo dimandato molti Cavalieri Christiani, e Principi Francesi, i quali per lor cortesia venendo in Napoli, mi vengono à visitare, che huomo fusse costui, mi risposero essere vn'Heretico, il quale nella festa di San Bartolomeo, nel

qual

qual giorno si dovevano uccider tutti gli Heretici, si buttò per una finestra per non esser ucciso, e scampò dal periglio: io intanto facendo quell'ufficio, che ad un gentil'huomo, e Christiano par mio si conviene, per questa ingiuria, pregherò l'altissimo DIO, che tal'huomo rivolto alla Chiesa Romana Cattolica, convertito, non sia egli brusciato vivo, come egli condannava il mio libro. Un'altro Francese nel suo libro dicendo male di tutti i letterati del suo, e mio tempo, indegnamente, e falsamente, e di me con quelli, loda solo dui Medici, come i più dotti di questi secoli, trà quali pone egli stesso, & un suo amico, e quel libro lo fà stampar senza nome. O' DIO immortale, che forfantaria hà inventato questo ignorante per esser lodato, che non havendo huomò, che dica ben di lui, egli loda se stesso? Et anchora un barbaro Inglese, il quale del mio settimo libro della calamita, essendo io il primo, che habbia manifestato al mondo da centocinquanta meraviglie; egli trascrivendo tutte le mie, come fussero le sue ne compone un libro, e per non far conoscere il furto, e che non habbia tolto dal mio, mi và offendendo di passo in passo, che sian false l'esperienze, ò che egli non intende, ò con forfanteria mentisce, e se vi è alcuna cosa del suo, tutto è mentita, vanità, e melanconia; all'ultimo dà in mattezze, e cose da ridere. Lasciando molti altri ignoranti di simil fattione, & ignoranza, che mi stimano Mago, quando non si trattano ne quì, ne altrove ne' miei libri, cosa, che non sia contenuta dentro i limiti naturali. Ricevete dunque ò studiosi lettori le mie lunghe fatiche, non senza studio, sudori, vigilie, spese, infortunij, e travagli, con quel buon animo, col qual ve le porgo, scacciando da voi la cecità, malignità, & invidia, che sogliono offuscar gli occhi dell'intelletto, e non far conoscere la verità, e giudicate le cose con occhio giuditioso mentre farete esperienza delle cose, che scrivo, che vi trovarete gran verità, & utilità, e sarete migliori giudici de'miei studij, quantunque conoschi bene, che non mancheranno molti ignoranti, e fuor d'ogni giuditio, che havranno invidia di queste cose, e diranno alcune cose non solo esser false: ma impossibili, e mentre si sforzeranno con vani argomenti, e fallacie farle parer false; dimostrando di sapere, mostrano non saper nulla, e dimostrano la loro ignoranza: questi come profani si denno scacciare da'limiti della nostra Magia; perche coloro che non credono i miracoli della Natura, questi si sforzano di tor via la Filosofia; Ma se noi havemo lasciato di narrare alcune cose, ò non scritte con quell'ordine che si dovea, sò ben non esser cosa tanto polita, & ornata, che non si possa più polire, & ornare; Nè cosa tanto piena che non possa ricevere qualche augumento.

Reimprimatur. Die 19. Maij 1676.

CALÀ REGENS.

Montecorvinus Cancellarius.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

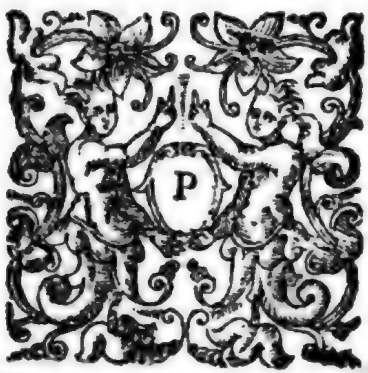
Libro Primo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Questo Libro investiga le cagioni naturali, dalle quali si producono gli effetti maravigliosi.

Che cosa dinoti il nome di Magia. Cap. I.



Orfirio, & Apulejo Filosofi d'illustre nome nella scola di Platone, in quella oratione, che fà in defensione della Magia, dice: che questo nome Magia hà tratto origine da Persia, come ancor la scientia. Suida Greco dice, che'l nome Magia venghi da'popoli Magusei. Cicerone nel libro della divinatione dice: che il Mago in lingua Persiana, non è altro, che un interprete, e cultore delle cerimonie divine, & una spetie di Filosofi appresso loro. San Girolamo scrivendo à Paulino dice, che Apollonio Tianeo sia stato Mago, così chiamato dal volgo, overo Filosofo, come chiamano i Pitagorici. Scrive Plinio, che sia ferma opinione fra gli autori, la Magia haver havuto il suo nascimento in Persia, ritrovata da Zoroastre, figlio di Oromaso, perche i Scrittori più diligenti dicono, che innanzi à costui sia stato un'altro Zoroastre Proconesio. Ma che prima di lui ne habbi scritto Ostane, il quale venne con Serse Rè di Persia nelle guerre, ch'egli portò a'Greci, che per tutti i luoghi, e Città del mondo dove passava, lasciava i semi, e le maraviglie d'un' arte così maravigliosa, e stupenda; e che i popoli della Grecia indusse à rabbia, & à stupore, non solo al desiderio di simil scienza. Dunque questo nome di Magia appresso tutti i savi, e dottissimi, è preso per sapientia, e per una perfettissima cognitione delle cose naturali. E quelli chiamano Magi, che i Latini savi, i Greci

Filoſofi da quel primo Pitagora, che ritrovò queſto nome, come ſcriſſe Diogene; gl'Indiani dicono Brachmanni, e Ginnoſofiſti, con nome Greco, come ſi diceſſe Filoſofi nudi; gli Babiloni, e gli Aſſiri Chaldei, da Caldea paeſe dell'Aſia; i Franceſi Gelti, cioè i Fiamenghi dicono Druidi, Bardi, e Semidei; gli Egittij Sacerdoti, Cabaliſti, Profeti, & in ſomma il nome di Magia appreſſo diverſe nationi, ritiene diverſi nomi. Et habbiamo letto appreſſo gli antichi ſcrittori, in tal ſciẽtia eſſere fioriti grandiſſimi interpreti della natura, ſicome fù Zoroaſtre figlio di Oromaſo appreſſo i Perſiani, Numa Pompilio appreſſo i Romani, Teſpione appreſſo i Ginnoſofiſti, Zamolſi appreſſo i popoli di Tracia, Abbari appreſſo gli Iperborei, Hermete appreſſo gli Egitti, e Buda appreſſo i Babilonij. Oltre à queſti appreſſo Apulejo ſe ne raccontano molti, come Carinonda, Damigeronte, Hiſmote, Apollonio, e Dardano dopo Zoroaſtre, & Oſtane.

Che coſa ſia Magia. Cap. I.

LA Magia la dividono in due parti, l'una chiamano infame, come ſporca, & imbrattata di ſpiriti immondi, di commerci di demonij, ſotto cattivi auguri d'empia, & iniqua curioſità, e compoſta di cõgiuri buggiardi, la qual chiamano i Greci Goitia, la quale è havuta in odio, beſtẽmiata, & abborrita da tutti i buoni, da tutti gli huomini ſavi, & honorati, e come imaginaria, e piena di deluſione nell'eſſer delle coſe naturali non hà niuna ſuſſiſtẽza, ne alcuna ragione, e delle opre da lei fatte, non ne rimane ombra, nè veſtigio alcuno, come dottamente ce lo manifeſta Jamblico nel libro de' miſterij degli Egittij. L'altra è naturale, la qual ogni ſpirto buono, ſavio, & accorto la riceve con grandiſſimo applauſo, l'honora, e la riveriſce, come coſa che non può trovarſi più alta, nè più ſublime nella naturalità, nè coſa più cara, & accettata da veri letterati. Per ſaperla, e ricercarla habbiamo letto i grandi della Filoſofia, come fù Pittagora, Empedocle, Democrito, Platone, abbandonaro le patrie loro, e tolti più toſto eſilij, che pellegrinationi, andaro ad impararla in diverſi paeſi, e ritornati nelle loro patrie, han letto, e publicato al mondo la ſua grãdezza, & havuta quella ne' loro più degni, e più aſcoſti ſecreti. I Filoſofi più dotti nella Filoſofia più ſecreta, la diffiniſcono così, eſſer le ricchezze, e le delitie delle ſcientie naturali, e la loro (per dir così) quinta eſſentia, che tutte le grandezze delle ſcientie, le quali ponno produrre coſa ſtupenda, e maravigliosa, ò che ſi poſſano fingere, ò vero imaginare, quello eſſer la Magia. Alcuni han detto eſſer la parte attiva, e principaliſſima della Filoſofia, e che produce i ſuoi maravigliosi effetti della ſcambievole, e convenevole applicatione de' ſemplici naturali. I Platonici, come Plotino nel libro del ſacrificio, e della Magia, ſeguendo Mercurio, dicono la Magia eſſere una ſcientia, la quale inſegna far ubbidire le coſe inferiori alle ſuperiori, e le terrene alle celeſti, e con certi allettamenti, e certe arti tirino à ſe gl'influſſi di tutto il Cielo. E però gli Egittij chiamarono la Natura una Maga, perche con le forze ſue ſimili à quelle di ſopra, le tirava à ſe, e ſuggette ſe le faceva, e che quella forza era una forza d'amore, e che ſi uſava quella violentia, per haver certa cognitione della natura, e queſti chiamorno

Magici

Magici abbracciamenti. Ma à noi non par veramente, che altro ſia la Magia, chè una contemplatione della natura. Perche conſiderando i moti de'Cieli, delle Stelle, degli Elementi, e delle loro traſmutationi, così degli animali, delle piante, de'minerali, e de'loro naſcimenti, e delle morti ſi vengono à ſcoprire gli occulti ſecreti, che tutta la noſtra ſcientia viene à ſcoprirſi dal volto della natura, come appreſſo vedremo più chiaramente. Queſto volle intendere Platone nell'Alcibiade, il qual diſſe, che la Magia di Zoroaſtre non gli parea altro, che ſcientia delle coſe divine, e culto, della quale i figliuoli de' Rè di Perſia erano ammaeſtrati, accioche ſecondo l'imagine della mondana republica, eglino imparaſſero à regger, e governare, & amminiſtrare la loro republica. E dice Marco Tullio nel libro delle divinationi, che à niuno Perſiano era lecito aſcendere alla maeſtà regia, il quale non fuſſe à pieno ammaeſtrato, e dotto nella ſcientia della Magia; perche come la natura governa il mondo con lo abbracciamento, e ſcacciamento vicendevole delle coſe, così eglino devono reggere la loro republica. Queſta dunque ripiena di grandiſſimo potere, che tutta ſcaturiſce di divini miſteri, che inſegna le qualità delle coſe naſcoſte, le proprietà, e la cognitione di tutta la Natura, e dalla ſimpatia, & antipatia delle coſe, ſcompagnare, e con vicendevole applicatione accompagnare i ſemplici, accioche faccia quelle opere, che il volgo chiama miracoli, cioè operationi, che avanzano ogni maraviglia, & ogni humano intendimento. E però havea gran forza nell'India, e nell'Etiopia, dov'era molta abbondantia di herbe, pietre, & altri ſemplici à quella appartenenti. Voi dunque, che venite quì per ſaper, che coſa ſia la Magia, non crediate che altro ſia la Magia, che l'iſteſſe opere della natura, e l'arte è ſua ſerva, e miniſtra, perche dove conoſce mancar alcuna coſa all'accoppiamento, & unione delle coſe naturali, ella per via di vapore, di numeri applicati con tempi opportuni ſi sforza di ajutarla: l'eſempio l'habbiamo nell'Agricoltura, che la natura è quella, che produce l'herbe, e le biade, l'arte è quella, che prepara i campi, e ſemina. E però Antifonte Poeta diceva, con l'arte ſuperiamo quelle coſe, nella quale la natura ci avanza: e Plotino chiama il Mago miniſtro, e ſervo della natura, non artefice. Voi dunque ſuperſtitioſi, iniqui, & profani huomini, fuggite lontano di quà, che in niuna coſa noi habbiamo à far inſieme, la noſtra porta è chiuſa à voi, vi ſcacciamo non ſolo da' noſtri limitari, ma dalla noſtra città, e dal mondo inſiememente, e ſe vi habbiamo nelle mani, vi facciamo patir la pena con la vita, & andiamo annichilando il voſtro nome. Ma qual officio, ò dottrina s'appartenga al noſtro miniſtro, lo dichiaremo nel capo, che ſegue.

Della inſtitutione del Mago, e delle conditioni, che ſi ricercano à chi vuol far profeſſione della Magia. Cap. III.

HOR ſà biſogno inſtruire il noſtro Mago, e quello che debbia ſapere, e tener à memoria, accioche bene ammaeſtrato di tutto quello, che ſaper gli biſogna, poſſa mandare ad effetto le opere piene di maraviglia, e di ſtupore. Percioche habbiamo diffinito la Magia eſſere una parte attiva della natural Filoſofia,

ragionevolmente il Mago, che deve eſſer colmo di tanta maeſtà, biſogna, che ſia conſumatiſſimo nella filoſofia, e dottiſſimo: perche ella inſegna.

Che coſa il caldo facci, e che la terra,
Che l'acqua, e l'aria, ſon primi elementi
Del gran mondo, onde avenga quel riſtuſſo
Del mare, e quel color del celeſte arco,
E qual ſia la cagion di quel rimbombo
De' tuoni, di quei cerchi, e di quei fuochi
Che dal Ciel cader veggonſi di notte,
Che coſa comparir fa le comete,
E quali alte cagion fan, che la terra
Vuota ſi ſcuota in terremoti horrendi,
Quai ſien de l'oro i ſemi, e quai del ferro,
E qual la occulta, e la ſecreta forza
Dell' ingegnoſa, e mirabil natura.

Che non ſia ancora ignorante della Medicina, perche è molto ſimile, & han quaſi parentela con quella, e ſotto ſpetie di Medicina cominciò à ſubintrare, & allettare le menti degli huomini, e ci porge ancora molto ajuto. Perche ci inſegna il meſchiare, il temprare, e ſomigliantemente il comporre, e l'applicare. Biſogna eſſer ancora molto intelligente della natura de' ſemplici, cioè non ſemplice herbolajo, ma gran inveſtigatore delle piante, per eſſere varij i nomi delle piante, e per le deſcrittioni non eſſattamente depinte, habbiamo non poco faticato, quando di loro havemo biſogno havuto. Ne è coſa più diſconvenevole ad un'artefice non conoſcer bene gli iſtrumenti, de' quali ſi ſerve; anzi queſto giudicamo tanto importante, che quaſi di quà dipenda il tutto. Ne men biſogna haver eſatta cognitione di metalli, di minerali, delle gioje, e delle pietre. Oltre à ciò ſtimo, che ognun debbia chiariſſimamente ſapere quanto giovi ſaper l'arte del diſtillare, imitatrice della celeſte pioggia, e figlia, perche da quella ſon nati meravigliosi inventioni, ritrovate da nobiliſſimi ingegni, e molte coſe utili alla ſalute de gli huomini, e ſe ne vanno tuttavia ritrovando di giorno in giorno. Cioè come ſi cavino le ſemplici acque, le ſpiritoſe, l'olij, le gomme, e l'acque gommoſe, e le quinte eſſenze, le quali ſtanno naſcoſte, e diſperſe per tutto il corpo di quella mole, come s'inalzino le virtù di quelle, & accreſcerle di forze, ma ciò non rozza, e ſemplicemente come fanno le volgari genti, ma con le ſue cagioni, e ragioni. Biſogna ancora, che ſappia delle Matematiche, e principalmente l'Aſtrologia, perche n'inſegna.

Come con corſo rapido nel Cielo
Si muovano le Stelle, e qual cagione
Facci eccliſſar la Luna, e come il Sole
Governi, e regga il mondo diſcorrendo
Per le dodeci parti del ſuo cerchio.

Perche con i variati movimenti de' Cieli, e loro aſpetti, le ſtelle donano à noi molti, e gran duoni, e come poſſiamo tirar di là molta forza di oprare, e di patire, e ca-

cavarne varie proprietà delle coſe. E perciò l'inveſtigatione di queſte coſe, faticò, & affannò molto gli animi de'Platonici, come poteſſimo à noi tirar i celeſti influſſi. Sappia ancor molto della Proſpettiva, che ſappi le cagioni, come s'ingannino gli occhi, le viſte che ſi fanno ſotto acqua, e ne'ſpecchi fatti in diverſe forme, le quali alle volte mandano le imagini fuora de'ſpecchi pẽdenti nell' aria, e come ſi poſſano veder chiaramente quelle coſe, che ſi fan di lontano, accender fuoco al Sol di lontano, da'quali depende una gran parte de'Secreti della natural Magia. Queſte ſono le ſcientie, che la Magia s'have elette per ſue adjutrici, e compagne, e chi non ſaprà queſte, è veramente indegno del nome di Mago. Sia ancora l'artefice noſtro per duono di natura molto induſtrioſo, e mecanico delle ſue mani, perche un letterato ſenza artificio, over, un'artificioſo sẽza lettere, (così ſono queſte arti attaccate, e congionte inſieme) perde l'opra e'l tempo, ne giongerà pur mai al deſiato ſuo fine. Si ritrovano alcuni così dotati da'Cieli, così pronti, e facili à queſti eſercitij, che par, che ſian eletti da Dio. Ne dico ciò perche non ſappi, che l'arte non poſſa limar molto, e le coſe che buone ſono non le poſſa far migliori, e quelle, che boniſſime non ſi poſſano correggere, e farſi migliori. Primieramente biſogna, che con ingegno molto ſavio, & accommodato conſideri quello, che hà da fare, e propor il tutto, poi cominci, e facci il tutto con ragione. Queſto hò voluto dire, che ſe alle volte ignorantemente s'inganna, non dia la colpa à noi, ma incolpi la ſua ignoranza, che'l difetto non vien da colui, che inſegna, ma dalla ignoranza dell'artefice, perche venẽdo queſti miei ſcritti in mano di alcuno ignorante, e non riuſcendo, togliono il credito all'opra, e fan che quei, che riuſciranno, à caſo, e non che naſcano da veriſſime, e neceſſariſſime cagioni. Se le coſe, che opri, vuoi che pajano più meravigliose, naſcondi le cauſe, perche quella coſa par maravigliosa, della quale non ſai la cagione, che ſapendoſi la cagione togli la cauſa della maraviglia, & intanto ti paſſono le coſe ſtupẽde, e maravigliose, mentre ti mãtiene ſoſpeſo l'intelletto, l'ignorantia delle cagioni. Dice Ariſtotele nelle mecaniche ſue degli Architettori, quando fabricano i loro iſtrumenti, naſcondono le cagioni di quelli, e donde naſcono le meraviglie. Un certo huomo ſmorzava la lucerna, e poi accoſtandola al muro, overo ad una pietra, l'accendeva di nuovo, come coſa piena di ſtupore, ma all'hora ceſsò di parer maravigliosa, dice Galeno, quando ſi ſeppe, che il muro era fregato di ſolfo. Dice Efeſio, che il miracolo laſcia di eſſer miracolo, quando ſi ſcuopre, perche era miracolo. Biſogna ancora, che il noſtro Mago ſia per fortuna ricco, perche malagevolmente poſſiamo oprare, quando ci mancano le facoltà, biſogna prima arricchire, e poi filoſofare, e non filoſofare per arricchire. Non biſogna riſparmiar ſpeſa, ma nell' eſperimentar ſia prodigo più toſto, e mentre ſtà con molta diligentia ad eſſaminare, e cercare, errando nõ gli increſca di tornar di nuovo à farlo, ne riſpiarmi fatica, perche à gli ignoranti, & otioſi non manifeſta i ſuoi ſecreti la natura. Laonde diceva Epicarmo, che gli Dei venderanno à gli huomini tutte le coſe à prezzo di fatica. E ſe alle volte non corriſponde l'effetto alla promeſſa, conoſci haver mancato in alcuna coſa, perche noi non ſcrivemo ad ignoranti, ò principianti, ma à dotti, e periti artefici.

Opi-

Opinione degli antichi, intorno le cagioni de' marauigliosi effetti, e primo degli Elementi. Cap. IV.

IL vedere le stupende, e marauigliose operationi della natura, così accese gli animi di quei Filosofi antichi, nell'investigationi delle cagioni, che in quelli s'affaticano, e sudano assai, e se ci ingannorno ancora, e molti di loro dissero molte, e varie opinioni, le quali non mi par fuor di proposito raccontarle prima, che passiamo più innanzi. I primi dissero, che tutte le cose venivano da gli elementi, e però dissero, che quelli fussero i principij delle cose, come fù Hippaso di Metaponto, & Heraclide di Ponto, che fusse il fuoco, Diogene di Appollonia, & Anassimene l'aria, Talete Milesio l'acqua; questi furo i primi, che costituiro i primi sensi della natura, cioè gli elementi, corpi semplici: ma hor sono imbastarditi, e falsi, e più, e meno l'uno mischiato con l'altro, e si trasmutano, i principij materiali sono di corpi naturali, vicendevolmente alterabili frà loro in perpetuo, e trasmutabili, e questi stanno così bene accomodati dentro queste gran volte del Cielo, che quasi riempiono tutto questo mondo sotto la Luna. Il fuoco, come leggierissimo, e sottilissimo tanto, che l'occhio non può affigurarlo, s'inalzò in alto, e s'hà preso il luogo più superiore, e lo chiama ethera. Appresso à questo è l'aria, poco più grave del fuoco, spargendosi intorno intorno per l'ampiezza del Cielo, passa per tutte le cose, e si lascia penetrare, ci riduce spesso alla sua qualità, hor si condensa in nubbe, hor s'ingrossa in nebbia, e si scioglie. A questi succede l'acqua, l'ultimo poi di tutto, fatto dalla feccia, e dalla turbolentia di tutti, si chiama terra, la qual giace sotto à tutti, grossa, soda, che non si lascia penetrare, che non può toccarsi cosa soda, che sia senza terra, e niuna cosa vacua senz'aria. Ella stà nel centro di tutto, librata dal suo proprio peso, immobile circõdata da tutti, perche gli altri se gli volgono intorno perpetuamente. Ma Hippone, e Critia dissero esser i principij delle cose non gli elemẽti, ma le loro esalationi. Parmenide disse le qualità, perche disse, che tutte le cose erano fatte dal caldo, e dal freddo. Ma i Medici posero quattro qualità, caldo secco, humido, e secco, quando son gionti insieme dal sopravincente di tutti. Ogni elemento abbraccia l'altro suo vicino con amica qualità, e li contrasta con un'altra inimica, perche la sagace Natura ordinò il mondo con tanta industria, e corrispondenza, che essendo due qualità in ciascuno elemento, in una vi era una certa amicitia, e sincerità, & in un'altra, una contraria discrepantia, che con la simile, & amica si accostasse all'altro, che havesse la simile, come l'aria vicino al fuoco, il fuoco è caldo, e secco, l'aria calda, & humida, il secco, e l'humido sono contrarij, ma si riconciliano frà loro per haver gratia dell'amico calore, così la terra è fredda, e secca, e l'acqua fredda, & humida, le quali se ben sono contrarij per lo secco, e l'humido, si congiongono insieme per l'amicitia, e compagnia della freddezza, che se altrimente fusse stato, non sarebbono mai stati d'accordo insieme. Così il fuoco à poco à poco per il caldo si fà aria, questa divien acqua per l'humido, l'acqua in terra per lo freddo, e la terra si congionge col fuo-

co

co per lo ſecco, e così ſi traſmutano frà loro gradatamente. E così al contrario poi al roverſcio ſi mutano di nuovo, e di loro ſi fanno loro iſteſſi, che agevolmẽte l'un trapaſſa nell'altro, quando vi è un'antica, e concorde qualità, come il fuoco, e l'aria per la caldezza, e quelli che ſono contrarij per le contrarie qualità, malagevolmente ſi traſmutano frà loro, come l'acqua, e'l fuoco. Dunque il caldo, e freddo, humido, e ſecco ſi chiamano le prime qualità, per naſcer primieramente da gli elementi, e da queſte ne naſcono gli effetti ſecondi, delle quali due ſono le cauſe agenti, cioè il caldo, & il freddo, che ſon atte più toſto à fare, che à patire, le due altre ſono dette patienti, humido, e ſecco: non che veramente patiſcano, e ſieno ſempre otioſe, ma perche ſono dalle altre conſervate, & indotte. E ſi dicono ſecondarie, perche quaſi ſervono alle prime, e ſi dicono ſecõdariamente oprare, come rimollire, minutare, riſolvere, aſſottigliare. Come per eſſempio il caldo oprando in una meſcolanza primo ne cava tutto l'impuro, e mentre cerca ridurlo alla ſua qualità, per potervi introdur più agevolmente la ſua operatione, lo fà più ſemplice, e più ſottile. Così il freddo conſerva, coſtringe, e congela; il ſecco inſpeſſa, & inaſpra, perche mentre conſuma l'humido nella ſua ſuperficie, quelle parti, che non baſta conſumare, l'indura, onde naſce l'aſprezza della ſua faccia, perche deprimendo i vacui, & elevando le parti dure, ſi fà la diſuguaglianza delle parti, e vien l'eminenza. Così l'humido augumenta, corrompe, & alle volte per ſe fa una coſa, e per accidente un'altra, come dal maturare, coſtringere, e ſcacciare, e coſe ſimili ſi viene à generarſi il latte, l'urina, il meſtruo, e il ſudore; e queſte ſi chiamano da' Medici le qualità terze, le quali così ſervono alle ſeconde, come le ſeconde alle prime, & alcuna volta oprano in alcuni membri particolari, come dar fortezza alla teſta, conſortar le reni, e qneſti alcuni le chiamano qualità quarte. Queſti dunque ſono i fondamenti, che dicono di tutti i miſti, e delle maravigliоſe operationi, e quelli eſperimenti che hanno inſegnati, dicono, che di queſti ſi compongono, e ſi credettero, che di queſte cagioni naſceſſero. Ma Empedocle di Girgento aggiunſe à gli elementi, come che non baſtaſſero, l'amicitia, e la lite, dalla prima naſcevano le coſe, dall'altra ſi corrompono. Come narra in queſti verſi.

Quattro ſon delle coſe i primi ſemi,
Giove celeſte, e l'infernal Plutone,
E l'alma Giuno, e Neſte con il pianto
Dell'huomo, e queſti inſieme amor congiunge
Et il medeſmo l'odio li diparte.

Intendendo per Giove il fuoco, e caldo, per Giunone l'aria, per Plutone la terra, e per Neſti i fiumi dell'huomo, come la genitura, e l'acqua. E queſta concordia, e lite primo trovarſi ne gli elementi, che fan guerra fra loro per le contrarie qualità, e per le amiche, concordia. E così anchora nel cielo eſſer Giove, e Venere, che amano tutti i pianeti, fuor che Marte, e Saturno. Venere è amica à Marte, à cui ſon poi inimici tutti reſtanti pianeti. Vi è un'altra inimicitia per l'oppoſitioni delle caſe, e per l'eſſaltationi, I ſegni ſono anchora fra loro amorevoli, & odioſi, come dice Manilio.

Le

Le ſtelle anco fra lor con certe leggi
Convengono, e con certe ancor fan guerra,
E con la viſta, e con l'orecchie anchora
Si perſeguono, e s'amano, hor fra loro
Confederati ſono, hor odioſi,
E ſi feriſcon pieni di furore.

Che molte operationi della natura vengono dalla forma. Cap. V.

TVtti i Peripatetici, e gli altri Filoſofi dell'età più novella non potendo difendere gli effetti, che vedevano delle coſe con quelle cagioni, ch'erano ſtate addotte da'più antichi, per veder che alcuna coſa oprava effetti contro le ſue qualità, giudicorno, che oltre à gli elementi, e loro qualità v'erano altre cagioni di più, come ſono le virtù ſoſtantiali nate inſieme con le forme. Dunque hor, accioche quanto habbiamo à dire, diciamo più ordinata, e più diſtintamente, mi par coſa convenevole dichiarare, donde naſcono queſti effetti, la qual ſpeculatione non è per giovar poco nel ritrovar nuove maraviglie, e produr nuovi effetti, e ſappiamo ſeparar una virtù dall'altra, e ſaper la differenza fra loro, accioche non mutiamo l'ordine di quello, che s'harà à narrare. Percioche ſi vede da uno medeſimo miſto ſcaturir più effetti, ma ò varij, e differenti fra loro, non è convenevol dire, che naſcono da una ſola cagione, come leggendo nel libro, ſe ne vedrãno molti eſſempi, & hor havendo à narrar donde procedano apertamente, è biſogno, che cominciamo da più alto principio. Nella compoſitione d'ogni ſoſtanza naturale (perche io chiamo ſoſtanza, che è compoſto dell'una, e dell'altra) vi ſi trova la materia, e la forma, come loro principij, non rifiutando però gli effetti della qualità, li quali ſtanno da loro principij ne gli elementi, laonde ſono tre di numero. Perche quando gli elementi vengono nella compoſitione, ritien quel compoſto alcune qualità più eccellenti, le quali quantunque tutte concorrono nella produttione di quello effetto, tutto quello avviene da loro ſuperiori, perche s'uſurpano le forze da gli altri, perche ſe tutte opraſſero egualmente, non ſi conoſcerebbe la virtù loro. Ne per queſto la materia reſta ſenza forza, non parlo io della materia prima, e ſemplice, ma di quella, che è nata dalla mole, e ſoſtanza de gli elemẽti, e di quelli che ſono più patienti, cioè della terra, e dell'acqua, le quali Ariſtotele ſuole chiamare qualità ſeconde, & effetti del corpo, noi chiamamo forze della materia, overo effetti, ò con qualſivoglia nome, che li piacciono, come il raro, il ſodo, l'aſpro, liſcio, duro, che ſi vuole, & altre che veramente giacciono nel ſeno della materia, le quali tutte vengono dalla materia; hò giudicato dunque per parlar meno confuſamente, che gli effetti della qualità vengono dal temperamento, e gli affetti della materia dalla conſiſtenza. Ma nella forma ſon tante forze, che tutti gli effetti che veggiamo uſcir da un miſto, tutti vengono dalla forma principalmente, & han veramente un divino principio, e da cagione ſuperiore, & eccellentiſſima, procedendo da ſe ſola, ſenza l'ajuto dell'altre; e ſi ſervono

di

di queſte, come per ſuo inſtrumento, accioche far, e moſtrare poſſa le ſue forze più eſpeditamente, onde coloro, che non ſono così prattichi nelle ſpeculationi, dicono, che tutti queſti effetti vengono dalla materia, e ſuo temperamento; ma la forma ſi ſerve di queſte qualità, ò temperamento come per inſtrumento. L'artefice, quãdo vuol far una ſtatua, e ſi ſerve di uno ſcalpello, ò di uno ſtile, non ſi ſerve di quello, come di un agente, ma per inſtrumento, e per ajuto, per complir l'imagine più eſpeditamente, e con maggior agevolezza, dunque per eſſere in ogni miſto tre cauſe efficienti, non imaginarti, che nelle loro operationi, che alcune ſieno pigre, ò neghittoſe, ma che tutte ſpontaneamente s'affaticano, chi più gagliardamente, e chi meno, ma più di tutte la forma è quella, che operando, aggiuta l'altre, e mancando ella, mancarebbono tutte l'altre, e ſarebbono nulle: perche non ſarebbono ſufficienti à ricever dal cielo i ſuoi doni, e ſe ben ella ſola non potrebbe eſprimere quelli effetti, che l'altre giontamente non opraſſero anchora, pur non ſi confondono tra loro, ne ſono diverſe, ma così ſtanno attaccate inſieme, che l'una hà biſogno dell'ajuto dell'altra. Colui, che col ſuo ingegno ſaprà diſtinguere queſte cagioni l'una dall'altra intenderà il tutto chiariſſimamente, ne confonderà il tutto. Laonde quella forza che vien dalla proprietà, non vien dalla materia, ò temperamento, ma dalla iſteſſa forma.

Da che luogo venga la forma, della catena di Homero, e de gli anelli di Platone. Cap. VI.

LA forma dunque come coſa la più eccellente di tutti, è forza che venghi da luogo ancor eccellentiſſimo, dunque dal cielo, e dalle intelligenze, che ſtanno apprello à loro, e finalmente dall'iſteſſo Iddio, onde l'origine della forma, e parimente origine delle occulte proprietà. Zenone Cittico aggionſe alla materia Dio, de' quali l'uno fece principio agente del tutto, e l'altro patiente. Percioche Iddio, come fù d'opinione Platone, havendo primieramente fatto i cieli, le ſtelle, e gli elementi principij di tutte le coſe, che vicendevolmente ſi generavano, e corrompevano con proportionatiſſimo ordine della ſua onnipotenza, e dopo de gli animali, delle piante, e l'altre ſpetie ſenza anima, accioche queſte coſe non fuſſero della medeſima conditione, che i cieli, ordinò, che le forze de' cieli, e de gli elementi fuſſero ordinate per gradi, e volle, che con fatal legge le coſe inferiori fuſſero ſoggette alle ſuperiori, mandando dal cielo à tutte le ſue forme piene di celeſte virtudi, & accioche non mancaſſe mai la continua generatione delle coſe, volle anchora, che ogni una produceſſe il ſuo ſeme, & imprimer la ſua forma alle coſe già preparate: laonde venendo le forme dal Cielo, diſſe, che neceſſariamente fuſſero e celeſti, e divine, dove riſiede l'eſſempio di tutte le forme, e la nobiliſſima cagione del tutto, la quale Platone Principe de' Filoſofi la chiamò anima del mondo, Ariſtotele il grande, natura univerſale, Avicenna, dator delle forme. Egli non cavandole dalle coſe iſteſſe, come caduche, e frali, ma da ſe ſteſſo, primo le dà alle intelligenze, & alle ſtelle per gli elementi, come per inſtrumenti,

ti, che disp'ongono la materia l'informa con gli aspetti. Chi saria dunque tanto ignorante, così mal composto dalla natura, che venendo questa forma da gli elementi, dal Cielo, dall'intelligenze, e finalmente dall'istesso Dio, non dichi, che sia della medesima conditione di quella celeste natura, e non ritenghi in se parte di quella divina maestade? onde havendo con quella così stretta parentela, non facci pur opre, delle quali non si possono imaginare, ne fingere più stupende, & ammirabili. Questo è dunque il congiongimento di tutte le cose, questa è la proportione, e l'ordine, che serve alla Divina providenza, che tutte le cose di quà giù si reggano primieramente da Dio, ordinatamente procedano, e ritengano virtù di oprare. Perche Iddio come dice Macrobio, il quale è prima cagione, e principal delle cose, e fine, & origine, con la fecondità della sua maestà creò la mente, e questa fù l'anima (ma noi Christiani stimiamo altrimente) la quale ad altri dà la ragione, come alle cose divine: cielo, stelle, (e però si dicono essere animate di menti celesti) hà da lui la forza del sentire, e crescere, come à queste cose caduche. Virgilio havendo questa medesima opinione, l'anima del mondo la chiama mente, con questi versi.

Lo spirto dentro li dà forza, e sparsa
La mente per le membra la gran mole
Muove, e si mischia per l'intiero corpo.

L'huom dunque per star nel mezo dell'uno, e dell'altro, essendo minor di nobiltà del cielo, partecipe di ragione, con la qual merita di avanzar tutti i restanti animali, & havendo anchor forza di sentire, ma i restanti animali come inferiori all'huomo, non ritengono altro, che'l sentire, e'l crescere. Ma gli alberi, che non hanno ne senso, ne ragione, per non haver altro bisogno, che di crescere, di questo sol godono, che crescono solamente, e così per questa sol parte si dicono vivere. Questo medesimo esprime il Poeta poco dapoi.

Onde nasce dell'huom, de gli animali,
E de gli uccelli anchor la vita, e quanto
Nudre di mostri, e di balene il mare.

Venendo dunque la mente da Dio, e dalla mente nascendo l'anima, e quella animando poi tutte le cose restanti, l'animal convien con la pianta per la vegetatione, l'animal con l'huomo per lo senso, e questo, con li restanti per l'intelletto; talche dalla prima causa, come per una fune distesa dal cielo insino alla terra, con un vicendevole attaccamento continuandosi l'un con l'altro, accioche la virtù superiore spargendo i suoi raggi, venisse insin quà giù, e toccandosi uno estremo, ne và, e move il restante, laonde ragionevolmente li potremo chiamar anelli, ò catene, e par che presto l'habbi voluto inferir Platone, & Homero, con loro anelli, e catene, i quali sono fonti, & origine di tutte le divine inventioni, e sotto nuvolo di fingimenti così lo copriro à savij Homero.

Horsù facciam la pruova, acciò veggiate
Tutti quel ch'io me possa, sospendete
Dal cielo in terra la catena d'oro,
Attaccatevi tutti, e Dee, e Dij,

Che

Digitized b

Che à trar non baſterete in terra Giove
Dal ciel, anchor che molto vi ſforziate,

Ma la chriſtiana verità ci inſegna altrimente, che l'anime noſtre non ſieno prodotte dalla mente, ma primieramente vengono da Dio. Laonde conoſcendo queſte coſe il Mago, come l'Agricoltore aggionge, & attacca le viti à gli olmi, così egli unisce la terra al cielo, over per parlar più apertamente: queſte coſe inferiori alle ſuperiori virtudi, & influſſi, facendo parentela con loro, & indi vengono poi quelle maraviglie, che ſono naſcoſte nel ſeno della natura, e come ſuo miniſtro le manifeſta in publico, e tutto quello, che hà eſperimentato eſſer vero, acciochè tutti ardenti, & infiammati dell'amor delle diſcipline, ſi ſforzino di lodare, e riverire la ſua onnipotenza.

Della Simpatia, & Antipatia delle coſe, e come per quelle ſi poſſono ſcoprire, & eſperimentar le virtù loro.
Cap. VII.

DALLE occulte proprietà anchora degli animali, e delle piante, e di tutte le ſpetie ne naſce un certo compatimento (per dir così,) il quale i Greci chiamano Simpatia, & Antipatia, noi più convenevolmente la chiamamo conſenſo, ò convenienza, ò diſconvenienza. Percioche alcune coſe hanno una certa fratellanza inſieme, ò ſtretto parentado accompagnate, altre poi così inimiche, che non ſi compatiſcono, anzi s'odiano mirabilmente, come haveſſero inſieme alcuna naſcoſta horribiltà, che cercano diſtruggerſi inſieme, e ciò non ſi può reſtringere à ragione, ne probabile, ne dimoſtrativa, ne è coſa di huomo ſavio volerne aſſegnar certe ragioni, ſe non che la Natura ſi è dilettata di quello ſpettacolo grãde, ne hà voluto eſſer coſa nel mondo ſenza pari, ne trovarſi coſa nell'occulto ſeno della natura, che non habbia quivi qualche naſcoſta virtù piena di ammiratione, ò vero forſe, che da queſte amicitie, & inimicitie l'huomo contemplandole, ne può cavar molti ſecreti rimedij à ſua neceſſità, & uſo. Come per eſſempio, quando ſi vedrà, che una coſa harà grandiſſima inimicitia con un'altra, à quelle infirmità, che potrebbe porger quello, poterſene ſervir per rimedio, & havendo fatto più volte eſperienza di queſta imaginatione, mi hà favorito molto il ſucceſſo, e tirato innanzi da queſto metodo, hò viſto molti degli antichi, & io haver trovati, e narrato per la memoria de' poſteri, come poſſiamo conoſcere da quello, che hanno ſcritto. Peſtifero è l'odio della vite, e del caulo, & una crudel battaglia degna di eſſere mirata, & ammirata: la vite, la quale ogni coſa appiglia, & attacca con li ſuoi viticci, ſolo non tocca la braſſica, imperoche ſentendoſela da preſſo, fugge dall'altra parte, come ſe qualch'uno l'ammoniſſe, che habbia l'inimico da preſſo: & ogni poco di vino, che ſi pone dentro la pignatta, dove s'hà da cuocere, non baſta cuocerſi, nè conſervar il ſuo colore. Laonde Androcide moſſo da queſto eſſempio, hà inventato rimedio contro il vino con la braſſica, che il ſuo ſucco poſſa torre l'imbriachezza, come ſcriſſe Teofraſto, per-

cioche la vite ancor fugge l'odor del caulo. E quella herba, con la quale si fà scostar la vite, la fà seccar il ciclamino, piantandosele a canto, onde è bisogno che se l'un resta verde, l'altro secchi, e ritrovandoli appresso, spesse volte l'uno, e l'altro si vede secco, e però il ciclamino posto in vino accresce l'imbriachezza, la qual toglie il caulo, come habbiamo detto. L'edera col suo abbarbicarsi fà seccar tutti gli alberi, e principalmente offende la vite, e l'inferma; laonde ancor ella toglie l'imbriachezza. Meravigliosa è ancor la discordia della vite, e della felce, e l'inimicitia dell'una ammazza l'altra, conciosia, che la radice della felce acciaccata cava fuori le spine della canna conficcatagli dentro, e chi desidera che la canna mai più rinasca, faccia arar il campo col vomere circondato di felce, e vedrà, che non rinascerà più giamai L'orobanche desia grandemente nascer frà legumi, e sovra tutto fra le fave, e l'orobo, & avitichiandosi le strangola, da quali hà preso il nome di orobanche, e questa aggionta a'legumi, appressa la cottione, come dice Dioscoride. La cicuta, e la ruta l'una all'altra è nemica, la ruta non si taglia, se non con la mano velata, e così si maneggia, e se non la coprirai bene, ti indurrà maligne ulceri, ma se non sapendo questa proprietà la taglierai con nuda mano, ti accaderà uno prorito, & un gonfiamento, all' hor volendo guarire, riongerà la mano di succo di cicuta; data copiosamente à mãgiare, hà forza di veleno, la qual poi si guarisce con succo di cicuta, talche è veleno del veleno, & à chi havesse bevuta la cicuta, dice Dioscoride, che la ruta val molto. Il toro feroce ligato ad un'arbore di fico, divien mansueto, e si doma, come disse Zoroastro, il quale de scelti precetti de gli antichi scrisse della agricoltura. Da questa intentione è nato, che i rami del fico selvaggio nella pignatta, dove si bolle la carne del toro, come n'insegnò Plinio, si cocerà presto, con molto resparmio delle legne, e Dioscoride ordina i fichi selvaggi primatici, pregni di latte, con la posca, à coloro che havessero tolto, ò bevuto il sangue del toro. L'Elefante anchor teme l'ariete, che quando per la soverchia colera divien furioso, vistolo subbito diventa mansueto, & abbassa l'orgoglio, con i quali i Romani missero in fuga l'essercito di Pirro Rè de gli Epiroti, e così fur vincitori di una grandissima vittoria. E da questa contrarietà delle membra dell'Elefante son ritrovati molti rimedij contra la Elefantiasi, la qual infirmità è così detta, che la cute del corpo humano imita il suo cuojo. La Simia hà in odio la testuggine, e suol'ella imbriacarsi assai volentieri, percioche si prende imbriaca di molto vino, e però della lavanda della testugine si fà rimedio contro l'imbriachezza. L'huomo, & il serpente hanno odio fra loro horribilissimo, che subbito vedendolo s'empie d'horrore, e trema, & incontrandosi con vna donna pregna, la fa sgravidare, e di quà è venuto il rimedio, ch'una donna, che partorisse con difficoltà, fatto un suffomigio di spoglia di serpe, caccia fuori il parto, anchor che lo dovesse cavar morto. Ma è più sicuro onger la bocca della natura col suo grasso. Lo sguardo del Lupo è così nocevole all'huomo, che sendo prima visto dal Lupo perde la voce, e benche voglia gridar non puote, perche si trova rauco, e se'l Lupo s'accorge d'esser visto innanzi, e scoperto, perde la ferocità, la voce, e le forze, donde è nato il proverbio detto da Platone. Il Lupo è nella favola,

il

il Lupo ha per nemico il Riccio: laonde gargarizzato il ſangue del Riccio, rende la voce chiara, e pura, che prima era rauca, e debole. Il cane è nemico al Lupo, & amiciſſimo all'huomo, onde quell'huomo, che ſarà morduto dal cane, diſtendendole ſovra la pelle del Lupo, lo guariſce della paura dell'acqua. Lo ſparviere è nemico à tutti i colombi, i quali difende il pandajuolo, del quale il ſparviere ne teme aſſai, e principalmente della ſua voce, di ciò accorte le colombe non ſi partono mai da quel luoco dove habiti il pandajuolo, havendo quello per difenſore. E di quà Columella hà preſo, per ſcacciare ſparvieri dalle colombaje, dice: E una ſpetie di ſparviere, chiamato da contadini pandajuolo, il qual fa ſuo nido ne gli edificij, togliono i lor polli, e ne pongono uno per pignatta, e ben coperte con li loro coperchi, e che non ſpirino chiuſi i ſpiragli, e le fiſſure con geſſo, l'attaccano intorno gli angoli della colombaja, e con queſto rimedio, fa che le colombe non ſi partono dalla colombaja. A queſto propoſito fa quella gran diſcordia, che hà l'aglio con la calamita, perche l'aglio ongendoſi intorno la calamita ſcaccia, e non più tira à ſe il ferro, onde ciò l'annotò Plutarco, e da lui Claudio Tolomeo, la calamita è di facoltà velenoſa, e l'aglio è contro veleno, e ſe ben da niuno è ſtato ſcritto, che l'aglio vaglia contro la calamita, lo poſſiamo congietturar eſſer vero, che è remedio l'aglio contro le vipere, e morſi de' cani rabbioſi, & altre velenoſe mutationi dell'acque. Così anchora quelli animali contrarij fra loro, e ben velenoſi, combattendo fra loro non gli noce il cõtrario veleno, da qua facciamo argomento, che di loro ci poſſiamo ſervire cõtro quei morſi velenoſi. E una continua battaglia fra li cervi, e ſerpenti, però il ſerpente havendo viſto il cervo, ſubito ſi chiude dentro la ſua caverna, il cervo accoſtandoſi alla caverna, e tirando à ſe fiato, lo cava fuori, e lo divora, e però cõtro il morſo del ſerpe ſi da il graſſo del cervo, overo il ſangue, overo certe pietre, che ſi congelano ne gli occhi. Gli elefanti anchora co'l fiato tirano i ſerpi dalle caverne, e combattono con i dragoni, e'l ſuffomigio di ogni parte dell'elefante, ſcaccia le ſerpi. Le cicogne divorano le ſerpi, lacerti, cherſidre, cenchri, e l'altre peſte, che ſogliono albergar ne' prati, da' quei paeſi dove habitano, e però tutte le parti delle cicogne ſono remedi à loro veleni, il medemo fà l'Ibi nell' Egitto. L'icneomone fa continua battaglia con l'aſpide, e quando vuol combatter contro lui, s'imbratta tutto di loto e poi combatte con lui. La donnola combatte pur con le ſerpi, e mordendo il baſiliſco, che è il Rè di tutti i ſerpenti, l'ammazza. Il canto anchora del gallo ſcaccia il baſiliſco, e combatte con le ſerpi in favore delle galline, & il brodo di queſte ſi è per remedio del veleno loro. Così la teſtudine, e l'aquila. I ſtellioni, e ſcorpioni ſono inimici, e però putrefatto nell'oglio, ongeno i luochi, dove habbi morduto il ſcorpione. La treglia divora il lepre marino, e vale al ſuo veleno. Il porco divora la ſalamandra ſenza nuocergli, & è rimedio al ſuo veleno. Lo ſparviere è nemico al camaleonte, cõtro il ſuo veleno giova lo ſterco dello ſparviere preſo col vino. Così anchora dalle ſimpatie, & antipatie delle piante ſi ponno raccogliere molti maravigliosi ſecreti medicinali, e da queſti ſpettacoli potremo accoppiare molte virtù compagne à queſte. Si pianta eccellentemente la radice degli ſparagi dove ſono li canneti,

neti, perche fra loro ſono molto amici, e l'una, e l'altra giovano alla luſſuria. La vite, e l'oliva ſi godono fra loro, eſſendo piantate inſieme, d'un dolce conſortio, come ne ſcriſſe Africano, e l'una, e l'altra ci danno molti rimedij per commodità degli huomini. Se l'uccello Attagene ama il cervo, la natura de l'uno, e l'altro è luſſurioſa, però i membri de l'uno, e dell'altro fa l'huomo valente nel coito. Vi è un ſcambievole amore fra le perdici, e le capre, e l'une, e l'altre vagliono al medeſimo rimedio. Così il peſce ſargo, e la capra. Il cane è amiciſſimo all'huomo, applicato à i dolori del corpo, ſcrive Plinio, che il morbo paſſa nel cane.

Dal Cielo, e dalle ſtelle naſcere una gran forza, e che di là sù vengono molti effetti. Cap. VIII.

PENSO, che non ſia coſa dubbioſa, che le coſe di quà giù baſſe ſervano alle ſuperiori, e celeſti, e che da quella divina natura deſtilli à noi una certa virtù, che le coſe corruttibili con certo, continuato ordine ſi generino, e ſi corrompino. Gli Egittij, i quali per la commodità, che havevano ne i larghi campi de' piani, e nella perpetua ſerenità de' cieli, dove habitavano, furo i primi, che oſſervaro i moti, & i ſecreti de' Cieli, perche nè colli, nè monti hanno, che li poſſa impedire mai la contemplatione, e l'aſpetto de' cieli, e perche ſempre le ſtelle chiare, e manifeſte oſſervavano, poſero tutto il loro ſtudio, e la lor cura nella cognitione degli influſſi, e che ſempre otioſi vivendo, nè volendo tor faſtidio nell'inveſtigare delle cauſe naturali, diſſero, che tutti gli effetti venivano dal cielo, e di là traheſſe ogniuno il ſuo fato, e che nell'hora del naſcimento da vicendevoli moti delle ſtelle, e loro aſpetti producevano al mondo opre maravigliose, laonde ſotto certe determinate hore, e coſtituiti tèpi di aſpetti coglievano l'herbe, e l'apparecchiavano, nè volendo paſſar più innanzi, con queſte defendono loro opinioni. Queſto lo conferma Tolomeo, il quale hà voluto conſtituire ordine, e regola à gli influſſi, e di là have havuto ardire predir molte coſe, e dice, che queſto non hà biſogno di lunga perſuaſione. Et egli medeſimamente dice, che da raggi delle ſtelle e le piante, e tutte le coſe animate creſcono, e diminuiſcono, e da alcune ſtelle ſi veggono gli eſperimenti più ſpeſſi, e più certi, e da alcuni altri più di raro, e non così manifeſti. Ariſtotele come s'accorſe, che dal movimento de' cieli veniva la cagion di tutte le coſe quà giù baſſe, e che ſe per un ponto ſi fermaſſe, ne ſeguirebbe la rovina del tutto, dice, che neceſſariamente fù di biſogno, che queſto mõdo quà giù baſſo fuſſe contiguo à quel mondo celeſte, accioche la virtù ſua fuſſe governata da quella ſuperiore. E conobbe, che dal Sole s'infondeva quà giù tanta virtù, che di nuovo leggiadramente diſſe, che dal torto camino, che fa il Sole nel cerchio obliquo del Zodiaco, ſi generano, e ſi corrompono tutte le coſe, e ſi cauſino le ſtagioni de' tempi. Platone diſſe, che da alcuni cerchi celeſti vien la cagion della ſterilità, e della fecondità. Il Sol è governatore, e rettore de' tempi, e'l reggimento della vita. Onde Iamblico confidato nella dottrina degli Egittij

diſſe,

diſſe, ciò che di buono ſi trova, tutto vien dalla virtù, e potentia del Sole, e ſe pure qualche coſa habbiamo da gli altri, da lui piglia la perfettione. Heraclio chiama il Sole fonte della luce celeſte, Orfeo lume della vita, Platone fuoco divino, animal ſempiterno, ſtella, animata, grandiſſima, e giornale. I Filoſofi lo chiamano cuor del cielo, e Plotino riferiſce, che il Sole fù adorato in luogo di Dio. Nè meno la Luna opra in noi coſe per la ſua virtù particolare, come per quella del Sole, eſſendo à noi più vicina, & amica. Albumaſſar diſſe, che dal Sole, e dalla Luna viene à noi ogni virtute. Diceva il dottiſſimo Hermete, che dopò Dio il Sole, e la Luna erano cagioni della vita di tutte le coſe. Queſta vicinissima alla terra più di tutte le ſtelle, e padrona delle coſe humide, e conciliatrice, e che hanno con eſſo lei tanta parentela, che tanto le coſe animate, quanto inanimate ſentono i ſuoi accreſcimenti, e mancamenti. Il mare, e i fiumi creſcono, e mancano, e l'onde hor toſto fluttuano, hor ſi muovono adaggio. Il fluſſo del mare, con andare, e tornare, è agitato da una perpetua, e continua mutatione, e queſto tutti l'hanno attribuito alla Luna, che hor con ingorda voglia aſſorba tutte l'acque, hor gonfiandoſi ritorni in dietro, nè ſi vede altrimente cagione, onde poſſa ciò altrimenti avvenire. Con più abbondanza provoca gli animali, come ſuoi ſudditi, percioche come dice Lucillo, eſſendo piena nodriſce l'oſtriche, i ricci, i ſpondili, le cochiglie, i canchri, e ſimili, perche la notte con tepido raggio gli ammorbidiſce, ma eſſendo mezza piena, cioè ridotta in corne, gli diſecca, e fa vuoti. Queſta iſteſſa ſtella, di che havemo ragionato, ſentono i cocomeri, le zucche, i peponi, e tutti queſti frutti, che ſono acquoſi, che quãdo la Luna creſce, eglino creſcono parimẽte, e quãdo ſcema, ſcemino, di modo, che Ateneo dice, che molto ſi può conoſcere, quando ſtà incontro al Sole, ò contraria i ſuoi accreſcimenti, e mancamenti. Le piante ancora non rifiutano lo ſtato del cielo, il che ben conoſcono gli agricoltori, i quali continuamente ne fanno eſperienza nell'ineſtare, perche quando la Luna creſce ineſtando, creſce il legno non il frutto, e quando manca, creſce di frutto, ma poco di legno. Talche gli accorti agricoltori giudicorno eſſer neceſſario alle piante ſaperſi la qualità dell'anno, & il corſo d'ogni meſe della Luna: e queſta parte eſſere la più neceſſaria alla agricoltura. La Luna anchora mentre caminando per lo Zodiaco và per i ſegni terreſtri, all'hor le radici delle piante fanno forte radici, & apprendono molto le parti di ſotto terra, ſe caminando ſi ferma per i ſegni aerei, l'arbore fa molti rami, e frondi, e creſce più di ſovra, che di ſotto. Anzi, che più verdadiero ſegno trovar ſi può, che nel melo granato? che quanti giorni ſcorſero da che fù piantata, dalla cognitione della Luna, tanti anni tarderà à dar frutto. E diceſi, che quando ſi pianta l'aglio, ſe la Luna troverà ſotto terra, e ſi togli da terra anchor eſſendo la Luna ſotto terra, che non harà puzza. Tutte le coſe, che ſi tagliano, come ſono travi, e legni, mentre la Luna è piena di nuovo lume, è piena di molto humore, e per il molto humor, che contiene, ammorbidendoſi, fa vermi, e marciſce. Laonde comanda Democrito, nè ciò diſpiace à Vitruvio, che cõ ferma regola i legnami ſi habbino à tagliar nel mancar della Luna, accioche il legname tagliato per tempo, non venendo à marcir per tarli, venghi à durar lungo tempo. Anzi variando ella le ſue età, dimoſtra varij effetti, perche dal giorno,

che

che si cõgiunge col sole, per insin che apparirà cornuta, e partita per mezzo humetta, e riscalda, ma più fà humido, e questo si conosce, perche tutte le cose humide crescono, e ricevono virtù da quella humidità. Ma quando sarà piena, e rivolta in tondo, sarà egualmente calda, & humida, e questo lo sentono gli arbori, & i minerali. Ma mancando insin che parrà divisa per mezo, sarà calda, & humida, ma harà più del caldo, perche hà più luce. Laonde si vede, che i pesci caminano per la superficie dell'acque, ma in quel lume si conosce una occulta tiepidezza, perche apre le cose humide, e le spande, & augmentando l'humore, ne nasce la putrefattione, laonde la risolve in marcia. E quando di nuovo si cõgionge col Sole, e che cominciarà ad apparir senza lume, i Caldei Filosofi dicono che è calda, & è il più nobile stato del cielo. Dicono anchora esserci un'herba lunare, la quale hà le foglie tonde fatte à compasso, turchine, la qual conosce i giorni della Luna concios iacosa, che produce una foglia al giorno, e scemando la lascia cadere. Più spesso, e più ampiamente ne veggiamo ne gli animali domestici, e nelle piante continuamente l'esperimentamo con l'occhio. La formica, animal picciolissimo, sente il corso delle stelle, e quando la Luna è vuota, cessa dell'operatione, e quando la Luna è piena, la notte s'affatica. Le fibre de' sorci corrispondono à i giorni della Luna, che quando è piena crescono, e quando è vuota diminuiscono. I capelli tosati, e l'unghie tagliate dopò il voto della Luna nascono più presto, & innanzi più tardi. Le pupille de gli occhi de' gatti, anchor crescono col suo corso, che hora appajono più grandi, hora più picciole, e chi desia di questa cosa farne la pruova, sia nell'istesso lume, perche il gran lume stringe la pupilla, e'l picciolo l'allarga. Lo scarafaggio ci manifesta i tempi, e l'età delle stelle, il qual di sterco fa una palla ritonda, poi scavando la terra, la sotterra ivi dentro per ventotto giorni, e la fa star tanto sotterrata, finche la Luna habbi circondato tutto il Zodiaco, e ritorni alla congiontione, all'hor aprẽdo la balla, ne nasce un scarafaggio. La cipolla (che è cosa assai più maravigliosa) sola frà l'herbe, che si mangiano conosce le contrarie mutationi delle stelle. & hà cõtraria virtù di crescere, e sminuire, percioche allhora germoglia, e si ravviva, quando la Luna manca, & al contrario quando la Luna cresce, ella si diminuisce, e per questa cagione i Sacerdoti di Egitto non la mangiano, come si legge in Plutarco nel quarto cõmento sopra Hesiodo. Una spetie di titimalo chiamato helioscopio, quasi solsequio, dicesi, che sempre volta le foglie verso il Sole, e la sera si restringe, chiudendo il fiore, mostrando un certo desiderio, che vẽghi di nuovo la mattina, accioche di nuovo si levi, e la notte chiuda il fiore: sono anchora molte herbe solari, come il girasole, che all'apparir del Sole à lui si volge, e tien verso lui sempre fisso il suo guardo, nè mai torcie le sue foglie in altra parte, per uno occulto innamoramento, che hà con lui, e dove il Sol poi si corca, egli inchina la cima, e le foglie, cosi anchor la malva, e la cicorea. Il lupino ancora guarda il Sol quando camina, di modo, che mai volge il gambo in altra parte, e quasi un horologio mostra sempre l'hore à gli agricoltori, benche sia nuvolo, e dove ferma il gambo è'l luogo dove caduto sia. Scrive Teofrasto, che nell'Eufrate il fior del loto non solo s'apre, e serra, ma anco nasconde il gambo,

bo, e lo manifeſta fuori al naſcõderſi del Sole alla mezza notte, & al manifeſtarſi. Così l'oliva, il Salce, la tiglia, l'olmo, e'l pioppo bianco dimoſtrano il ſolſtitio, rivolgendo le foglie, moſtrano il dorſo biancheggiante di canuta lanuggine, l'irio, & il pulegio già ſecco, e privo della ſua radice, attaccati alli travi per ſeccarſi, al tempo dell'equinottio fioriſcono: la pietra ſelenite (come ſi diceſſe pietra lunare,) altri la chiamano afroſelino, cioè ſpuma della Luna, contiene l'imagine della Luna, e dimoſtra ogni giorno in che grado ſia di augmẽto, ò di diminutione. Si trova anchora un'altra pietra, che hà una nuvoletta, à ſembianza del Sole, & à guiſa del ſole vien fuori, e ſi naſconde circõdando la pietra intorno. Il cinocefalo molto ſi rallegra nel naſcer della Luna, e fermandoſi drizza le mani al cielo, e porta in teſta un diadema regale, & hà tal convenienza con la Luna, che nella congiontione, del qual tempo egli molto ſuole attriſtarſi, non quando è piena, e luce la notte, e col ſuo bel colore illuſtra il mondo, ma quando è oſcura, e non luce la notte, il maſchio cinocefalo non torce gli occhi altrove, nè mangia coſa alcuna, ma col volto verſo la terra, piange, che la Luna le ſia ſtata tolta, e s'attriſta, e la femina anchora malinconica, che non riluca la notte, nè volgendo anche ella gli occhi altrove, patiſce, e s'affligge col maſchio, e dalle ſue parti genitali butta il ſangue, e però infino a'noſtri tempi i cinocefali ſi nodriſcono ne' luoghi ſacri, accioche da loro ſi poſſano ſapere il tempo della congiontione del Sole, e della Luna, come ne laſciò ſcritto Oro Apolline ne'Gieroglifici. Salendo l'arturo sù l'horizonte, fà grandini, e pioggie. Il naſcer della canicola conoſcono molto bene i cani, perche all'hora arrabbiano, le vipere, & i ſerpi s'infuriano, i luoghi ſtagnanti fan movimento, i vini nelle caneve inacetiſcono, & in terra ſi veggono effetti importantiſſimi. Il baſilico al naſcer della canicola impallidiſce, il coriandro ſi ſecca, come ne laſciò ſcritto Teofraſto. Gli antichi diligentiſſimamente oſſervavano il naſcimento della canicola, e da lei pigliavano cõgiettura, come ne ſcrive Heraclide di Ponto, ſe l'anno dovea eſſer ſano, ò peſtilentiale, perche ſe naſceva oſcura, e quaſi caliginoſa, e nel cielo ſi ſcorgeua una certa graſſezza, e denſezza, havea, da eſſer l'anno grave, e peſtilente, ſe chiara, e traſparente, dimoſtrava il ciel puro, e ſottile, e però ſalutifero, ſi che in tal modo ne temevano gli antichi, che li ſacrificavano un cane. Columella.

Accioche le verdi herbe non abruſci
La cattiva rubigine, ſi placa
Sacrificando à lei d'un picciol cane
Il ſangue, e gli intoſtini.

& Ovidio.

Per il cane celeſte, noi porgemo
Sovra l'altare in ſacrificio un cane.

L'Egitto chiama una fiera Oringe, la qual preſentiſce il naſcimento di queſta ſtella, imperoche guardando i raggi del Sole, adora la ſtella cane. Hippocrate dice, che le purgationi ſono cattive innanzi, e dopò, nè la vena ſi dee ſanguinare, e Galeno anchora dimoſtra certe operationi da oſſervarſi ne' dì decretorij, e dice eſſer molto neceſſarie, nè meno anchora nelle ſemenze, nelle mietiture, e nel

piantar de gli alberi. Nè debbano eſſer naſcoſti gli aſpetti de' grandi pianeti, e quando ſi partono da' ſegni, per ſaper le impreſſioni aquee, & ignee nell' aria. Laonde ſe con attento animo conſidererai queſte coſe, chi ſarà quello, che non dica, che le ſtelle ſono cagioni delle coſe, che quà giù ſi veggono? le quali non ſapendoſi, ſi perde una grandiſſima parte della ſcienza delle ſecrete operationi. Ma che poſſiamo inveſtigare da queſte, già l'habbiamo inſegnato nella noſtra Fitognomonica.

Dell' attrattione delle virtù celeſti. Cap. IX.

HAVEMO già raccontato gli effetti, che dependono da'cieli in queſto mondo quì baſſo, e della amicitia, e contrarietà delle coſe, hor ſoggiongeremo come per una certa parentela di natura poſſiamo tirare à noi le virtù de'cieli. I Platonici chiamano Magia, tirar à ſe una coſa da un'altra per una certa ſomiglianza di natura. Le parti di queſto mondo ſono come le membra di uno animale, che tutte dependono da uno autore, e per la congiontione di natura ſi attaccano tutte inſieme: Però come il cervello in noi, il polmone, il core, e'l fegato, & i reſtanti membri l'uno da l'altro tira à ſe alcuno ajuto, e ſcambievolmente ſi favoriſcono fra loro, accioche patendo l'uno, ne compatiſchino tutti gli altri, così di queſto grande animale le membra, cioè tutte le parti del mondo attaccate inſieme, ſi preſtano fra loro la natura, e ſono preſtate, e da una commune parentela ne naſce un commune amore, e dall'amore una commune attrattione: hor queſta è la vera magica attrattione. Dal concavo de l'orbe della Luna per la ſomiglianza delle nature inſieme il fuoco è tirato all'insù, dalla concavità del fuoco l'aria, e dal centro è tirata la terra alla parte più baſſa, e l'acqua è tirata dal ſuo luoco. E di quà aviene, che la calamita tira à ſe il ferro, l'ambra gialla le pagl'ie, il ſolfore il foco, e'l Sole tira à ſe molti fiori, & herbe, e la Luna tira à ſe l'acqua. Plotino, e Sineſio dicono così. La natura è grande, e maeſtoſa in ogni luogo: cioè che alletta, & ineſca con certi cibi le coſe non altrimente, che il centro della terra alletta, e tira à ſe le coſe gravi, e le leggiere al concavo della Luna, col caldo le frondi, con l'humore le radici dell'herbe, e così le coſe reſtanti. Con le quali attrattioni dicono i Filoſofi dell'India il mondo ſi collega, & uniſce ſe ſteſſo, dicendo il mondo eſſer un'animal in parte maſchio, & in parte femina, e col vicendevole amore delle ſue membra s'uniſce à ſe ſteſſo, e ſi regge, e queſto ligamẽto delle membra l'have in ſe per la mente, over anima, la qual diffondẽdoſi per tutte le membra, come habbiamo prima detto, ſi muove la ſua gran mole, e ſi meſchia nel ſuo corpo. E di quà Orfeo chiama la natura del mondo maſchia, & femina, così il mondo è avido, e deſioſo del matrimonio vicendevole delle ſue parti. Che nel mondo ſia queſto meſcolamento di ſeſſo feminino, e maſcolino per ogni ſua parte ſi dimoſtra per l'ordine de' ſegni, che precede il maſcolino, ſegue appreſſo il feminino, con gli alberi, e l'herbe, e gli animali ſi trovano, che han l'uno, e l'altro ſeſſo, laſcio da parte, che il fuoco all'aria, e l'acqua alla terra hà quella proportione, che have il maſchio alla femina, laonde non ſarà maravi-

glia

glia ſe le membra del mondo deſiderano il vicendevole abbracciamento, e congiontione di loro ſteſſe. I pianeti del cielo, parte ſon maſchi, parte femine, Mercurio è maſchiofemina. Il che eſſendo conſiderato nella agricoltura, primo ſi prepara la terra, e poi ſi ſemina, per ricevere i doni dal cielo. Il ſimile opra la medicina ne'noſtri corpi, così per ſovvenire alla noſtra humana natura, come per ricevere più abondevolmente i doni della univerſal natura. Così quel Filoſofo, che conoſce molto bene la natura delle ſtelle, noi ſolemo chiamar Mago, con certi allettamenti unisce le virtù celeſti alle coſe terrene, così proportionalmente, che il perito agricoltore inſeriſce un tenero, e giovane rampollo ad un vecchio, e ſterile tronco. Il Mago accommoda, e ſottopone al cielo la terra, anzi le coſe inferiori alle ſuperiori, come il ferro alla calamita, che lo tiri, & oppone il criſtallo al Sole, che l'illumini, e l'ova pone ſotto la gallina per generar il pulcino. Oltre à ciò come ſono alcuni, i quali fanno generar l'ova ſenza porle ſotto la gallina, e pur da quella univerſal natura, ne attraheno la vita, e ſpeſſo apparecchiando certe materie acconciamente ſenza ove, e ſenza lor manifeſti ſemi pur generano animali, come l'api dal bue, dallo baſilico lo ſcorpione, cioè dall' anima vniverſale attraheno la vita, con certe materie, ſotto certi tempi accommodandole. Così il Mago quando conoſce alcune materie, parte cominciate dalla natura, e parte fatte da l'arte, e ſon diviſe fra loro, le congrega inſieme, e che ſon atte à ricevere influſſo dal cielo, queſta le riceve, le prepara, le ſottopone, e regnando quello influſſo ſe le attrahe dal cielo. Così ogni certa materia è eſpoſta alle cauſe ſuperiori (come un vetro, ò pietra ſpeculare al volto, overo un muro alla voce) ſubito riceve dal cielo da quel potentiſſimo agente, da quella potenza mirabile, e da quella vita preſente in ogni luogo. Dice Proclo in quel libro del ſacrificio, e Magia, che i Filoſofi conſiderando una certa parentela, che hanno le coſe naturali, & una vicendevole colliganza, che hà l'uno all'altro, e le coſe manifeſte all'occulte forze, e che ſi trovavano tutte le coſe in tutte le coſe, ritrovarno la Magia, vedevano le nature celeſti nelle coſe terrene, e nelle coſe celeſti le terrene, cioè le coſe terreſtri nel cielo non propriamente, ma ſecondo le cauſe, & ad un certo modo celeſte, e nelle coſe qua giù inferiori le coſe celeſti, in un certo modo terreſtri Percioche donde noi ci imaginiamo quelle piante, chiamate girafole volgerſi continuamente al moto del Sole? E le ſelinetropie, cioè giralune rivoltarſi alla Luna? Laonde ſi può veder in terra il Sole, e la Luna, ma ſecondo la terreſtre qualità, e nel cielo le piante, le pietre, e gli animali, ma ſecondo la celeſte natura. Le quali coſe conſiderando gli antichi, ſottopoſero certe coſe terreſtri à certe coſe celeſti, e però tiraro à forza alcune virtù divine di là sù, à queſte coſe baſſe, per alcune certe ſomiglianze, però che non è coſa più baſtevole ad vnire due coſe inſieme, che la loro ſomiglianza. Se alcuno ſcalderà una carta, e la ſottoponga proſſima ad una accesa lucerna, ancor che non la tocchi, calerà giù la fiamma, e l'accenderà, hor facciamo con queſto eſſempio comparatione di quello, che habbiam detto delle coſe ſuperiori, & inferiori, la carta col fuoco havea una certa parentela, e ſomiglianza col fuoco, l'appropinquamo al fuoco, al convenevole uſo, col ſuo tempo, loco, e materia, il calar del fuoco

alla carta, cioè appresentando alla divina luce, ne riceve quanto ricever ne puote, e quello accendimento della carta, e l'huomo deificato, e le cose materiali riceveno l'illuminationi, e vengon sù à guisa, che và la fiamma, come per un canape acceso, per la participatione che hanno insieme del seme divino.

Come dalla contemplatione del Cielo ne viene la cognitione delle cose secrete. Cap. X.

DALLA contemplatione, e consideratione di questa faccia del mondo, cioè del moto, proportione, figura, dalle cose nascenti, e morienti giudichiamo, che si poßa imparare la scienza delli occulti secreti della natura. Un continuo investigatore, e contemplatore delle cose naturali, come vede, che la natura corrompe, e fa nascere tutte le cose, impari da far egli così medesimamente. Così anchora può far da gli animali, perche se ben non hanno ragione, hanno però così gran senso, che avanzano di gran lunga quella dell'huomo, onde con le loro attioni hanno imparato la Medicina, Agricoltura, Architettura, Economia, e finalmente tutte l'arti, e tutte le scienze, e quante cose sono trovate insin adesso nella medicina, e nell'altre arti quasi tutte da gli animali sono state mostrate. Et il medesimo giudicamo, che debbia farsi nelli metalli, gemme, e pietre. Le bestie anchor senza ragione con un certo lume di natura ammirabile, conoscono gli occhi delle fascinatrici, e se ne guardano. Le colombe per scacciar via il fascino, che non le noccia cogliono i teneri arbuscelli del lauro, e poi per guardia de' lor figli li pongono nel nido; il milvio vi pone ramuscelli di ranno, il circio la cicoria, le tortori il gladiolo, i corvi l'amerina, l'upupe il capillo Venere, l'arpè l'edera, l'aironi il cancro, le pernici le foglie di canna, il torto vi pone il mirto, la lodola la gramigna, laonde dice il greco proverbio

Della torta gramigna interno al letto
Pon la lodola.

I cigni il vitice, l'aquila il callitrico, over la pietra hemanite, il qual dà tanta commodità alle pregnanti, che non abortiscano, come ne scrive Eliano. Quelle herbe, che vagliono contro veleno ancor ce l'han dimostrato gli animali, quando se ne sono servite per la loro sanità. Il cameleonte essendo divorato dall'elefante, il quale essendosi fatto del medesimo color, che le frondi, e riposando fra quelle, se l'hà inghiottito, per ovviare al suo veleno, mangia l'olivo selvaggio, e di quì è nata la medicina, che se alcuno havesse mangiato il cameleonte, togliendo subito l'oliva, si medica al suo veleno, come scrive Solino. Le pantiere havendo divorato l'aconito, il qual i cacciatori polverizzato lo spargono sopra le carni, per nõ morire, cercano lo sterco humano, col quale si medicano. La testudine per haver mangiato il serpente, s'inferma, mangiando l'origano si guarisce, & havendo à combatter contro lui, si arma di questo cibo. Se gli orsi mangiano le bacche della mandragora, acciò quel veleno non gli ammazzi, si rimediano mangiando le formiche, il falangio è velenoso à i cervi, perche gli ammazza in un subito, se non mangiano l'hedera selvaggia, e dove sono i paschi velenosi, si medicano cõ l'herba

la cinara, e quando hanno à combattere con le ſerpi, ſi preparano con l'helafoboſco, così palombi, graccoli, e merle con lo lauro. La cimice è ſtato conoſciuta valer contra il morſo de gli aſpidi, e ſi muovono con queſto argomento, che le galline, che haranno mangiato di quelle in quel giorno non ſono offeſe dall'aſpido, come inſegnò Plinio. Le capre diſprezzano il baſilico, perche l'induce il letargo, come ſcriſſe Criſippo. Hanno anchora gli animali dimoſtrate quelle herbe, che vagliono contro le ferite. I cervi quando ſono feriti, con l'herba dittamo ſi cavano le ſaette dal corpo. I Candioti cacciatori peritiſſimi nelle cime de' monti percuotono le fiere mentre paſcono, e quelle ſubito ferite cercano l'herba, e ſubito fanno ſaltar fuori dalle ferite i ferri delle ſaette, e così ancora le capre. Gli elefanti feriti nelle caccie, cercano la lachrima dell'aloe, & ongeno con quelle le loro piaghe. Hanno anchor ritrovate le medicine, con le quali purgano nel corpo i nocevoli humori, & elleno l'hanno inſegnate à noi. Gli aſini mangiano l'herba aſpleno, per purgar l'atrabile, & havendo imparato da lor queſto i Medici, ſi ſervono della medeſima herba al medeſimo uſo. Le cerve innanzi il parto ſi purgano cō l'herba ſeſeli, e così più agevolmente ſoffriſcono la pregnanza. Gli orſi acciò s'allarghi l'inteſtino, mangiano l'aro, come dice Ariſtotile. Le colombe, e i galli mangiando la parietaria, ſi guariſcono delle infermità di tutto l'anno. Il cane mangiando la gramigna vomita con la colera inſieme tutto quello, che inſieme con la flemma gli può dar faſtidio, e con queſto vomito acquiſtano la ſalute, che non facendo così, verrebbono in rabbia. Et à particolari morbi, quando da quelli infeſtati ſono, han ritrovato peculiari rimedij, e gli hanno moſtrato medeſimamente gl'iſteſſi animali, e di quelli hor hora ci ſerviamo. Il leone quando hà la febre quartana, divora la ſimia, acciò guariſca, e da quà noi ſappiamo, che'l ſangue della ſimia val contro la febre, corroborando il core, anchora bevuto il ſangue del cane ſi libera della medeſima infirmità. Il dolor del ventre, e degli inteſtini ſi quieta, bevendo il ſangue dell'oche, e con la viſta dell'anitra, perche riguardandola, ſubito ſi libera dal dolor del ventre. Da Vegetio. La medeſima anitra viſta da cavalli con maggior eſperienza ſubito guariſce, da Columella. Laonde Plinio. Quello, che ſi dice del dolor di ventre è molto maravigliоſo, che poſta un' anitra ſopra il vētre, paſſa il morbo da colui, che patiſce, nell'anitra, perche ſubito muore, e la carne dell'anitra data à mangiare à coloro, che patiſcono dolori di ventre, dice Marcello, che molto li giova. Le capre ſelvaggie dette Dorcade non patiſcono d'occhi, perche mangiano certe herbe. Li ſparvieri mangiano il hieracio, quando ſi ſentono gli occhi caliginoſi. Nell'infermità degli occhi, gli elefanti bevono latte. I ſerpenti han fatto nobile il finocchio, perche guſtandolo laſciano la ſpoglia, e roborano la viſta degli occhi col ſuo ſucco, da donde s'è preſo poi, quando l'huomo patiſce queſta caligine di occhi, ſentirne gran giovamento. Le lepori mangiano herbe lattuoſe, e però fra tutti gli animali ſolo hanno il coagolo nel ventre, da quà hanno imparato i paſtori con l'herbe, che fanno il latte coagolare il latte. Le perdici mangiano il porro, perche giova à far la voce ſonora, come ne inſegna Ariſtotele nel libro de' Problemi. E per queſto Nerone per far buona voce, in certi giorni conſtituiti del meſe ne mangiava con l'olio, e ſenza

pane

pane anchora. Gli animali medeſimamente moſtrorno molti inſtrumenti per la medicina. Nelle ſuffuſioni degli occhi la capra pungendoſi con un gionco, ne cava ſangue, e ſi ſgrava, il capro con la ſpina del rovo, che quando ſi ſente l'occhio oſcurato da una caligine, e che non vede bene, l'accoſta ad una ſpina di rovo, & allarga la puntura con quella, e come s'hà ſpũtato l'occhio ne vien fuori la flemma, e non offendendo in niuna coſa la pupilla, ricupera la viſta, e di quà gli huomini hanno imparato queſta ſorte di cura. Gli Egittij dicono, che hanno trovato l'uſo de' criſteri non da huomini, ma da l'ibi uccello, che havendo viſto come egli ſe ne ſerve, l'hanno imparato per la medicina. Dal quale anchora hanno imparato la medicina, e creſcendo la Luna, augmentano di cibo, e mancando, mancano. Gli occhi de gli orſi ben ſpeſſo s'indurano di viſta, e però vanno ne gli ſciami delle pecchie, & ivi ferita la bocca dalle pecchie, col ſangue ſgravano la loro gravezza, laonde i Medici hoggi uſano il cavar ſangue nell'oſcurezza della viſta. Il gulone pieno di ſoverchio cibo, pone il ventre fra due arbori ſtretti, e paſſando per forza, ne cava fuori gli eſcrementi.

Per la ſomiglianza ritrovarſi nelle coſe molte virtù ſecrete. Cap. XI.

QUELLI, che cõ acuto occhio cercheranno ne' libri de' noſtri antichi, cioè di Hermete, Harpocratione Chirannide, e de gli altri ſaviſſimi Filoſofi di quel tẽpo medeſimo, e che ſcriſſero di molti maravigliosi ſecreti, de' quali forono inventori, non gli inveſtigaro per altra via ſe non per la ſomiglianza de' ſemi, de' frutti, fiori, frondi, e radici, le quali repreſentano quelle infirmità, le membra humane, e di diverſi animali, & anchor delle ſtelle, de' metalli, pietre, gemme, da' quali poi Hippocrate, Dioſcoride, Plinio, e gli altri, havendo conoſciuto, ch'erano veri, l'han trasferiti ne' loro libri, eccetto quelli, che molto ſcioccamente, per non dir invidioſamente, ò rabbioſamente non l'hanno potuto tirare à cauſe naturali. Dunque mi par di far opra non volgare, raccontar in queſto luogo alcuni eſſempi di ſimil materia. Teofraſto ragionãdo dell'herbe dello ſcorpione, e polpo, referendo le loro virtù alla ſimilitudine dice. Non mancano altre herbe, le quali hanno certe forme particolari, come la radice chiamata ſcorpione, della felicicula, che l'una rappreſenta la figura dello ſcorpione, e giova alle ſue ferite, l'altra è hirſuta, e piena di molte bocche cavernoſa, e ſtanno come braccia di polpo, e queſta giova à far purgare di ſotto, e giova guarire il morbo del polpo dovunque naſca. Et altrove. Quelle virtù, che attribuiſcono alle piante, perche ſiano ſtate inveſtigate dalle figure degli animali, come haver forza di generar gran ſeme, indurre ſterilità, come quella herba chiamata teſticolo, li quali ſono à due à due, e l'un teſticolo è grande, l'altro è picciolo, il grande è molto efficace al coito, il picciolo lo diminuiſce, alcune altre giovano à generare il maſchio, ò la femina, come quella herba, che ſi chiama maſchigenera, e l'altra donnigenera, molto ſimili fra loro, il frutto della donnigenera è ſimile al fior dell'oliva, la maſchigenera hà duo teſticoli, come humani. A far il ſeme ſterile dicono giovar il frutto dell'hedera biã-

ca,

ca, & à far figli il frutto del crateo, che il ſuo frutto è come il miglio. E che fà l'huomo ſterile per ſempre la fronda dell'herba hemionitide. Tutte quelle, che ſono feconde di frutti, dicono, che giovano alla generatione, e quelle, che non n'hanno giovano à far l'huomo ſterile. Et altrove. Coſa molto notabile è quello, che ſi vede nella lappa, il fiore è hirſuto, & aſpero, che non vien fuori, nè appar molto, ma concependo dentro ſe ſteſſo, e producendo il ſuo ſeme, & è ſimile à quello, che ſi vede ne' peſci Galei, e nelle vipere, quella dopò che hà generate l'ova dentro à ſe, fa appreſſo gli animali, e queſta fa dentro à ſe il fiore, e produce il frutto, e poi ſi vede fuori. Laonde hanno ſcambievole virtù. Dioſcoride dice. L'herba ſcorpioide moſtra un'effigie di coda di ſcorpione, la quale vale al morſo de' ſcorpioni. Così la ſerpentaria maggiore, e minore, hanno la ſcorza del gambo ſparſa di varie macchie nella ſuperficie di fuori, foſche, roſſe, gialle, & azure, e moſtrano una grandiſſima ſomiglianza di ſpoglia di ſerpe, e dice poi che giova molto al morſo di ſerpe. Così l'aro, l'arifaro, l'allio ſerpentino. L'echio, e l'anchuſa ne' ſuoi ſemi moſtrano una teſta di vipera, e vagliono à loro morſi. Il medemo ſi può dir del litoſpermo, e delle ſaſſifragie, che giovano mirabilmente à romper le pietre nella veſſica, e così di molte altre, di che ne ſono i libri pieni. Galeno ſcrive, che la lodola hà nella cima del capo un pennacchio, la cui ſomiglianza eſprime la fumaria cordiale, e l'una, e l'altra ſono aſſai giovevoli à i dolori colici. Molti altri innumerabili eſſempi di queſte ſe ne leggono in Plinio, le quali trasferì nel ſuo libro da' libri de gli antichi, le opre de' quali ſi ritrovavano à ſuo tempo. Noi ne addurremo quì alcuni de' ſuoi eſperimenti. Quell'herba, che naſce in teſta di una ſtatua, raccolta in panno di veſte, e legata poi in capo con pezza di lino, toglie ſubito il dolor della teſta. Molti ſcriſſero della erifia herba, la quale fa uno ſcarafaggio dentro il ſuo gambo vacuo, che và diſcorrendo di sù, e di giù dentro quella con un certo ſuono, di donde have acquiſtato il ſuo nome, ſcrive che non ſia rimedio più preſtante alla voce. Orfeo nel ſuo libro delle pietre, ſi vede, che tutte le virtù, che ne ſcrive, le toglie dalla ſomiglianza. Il Galattite è di color di latte, la cui polvere ſe ſi ſpargerà ſopra il dorſo delle capre, darāno più copioſo latte à i ſuoi figliuoli, e ſe della ſua polvere darai à bere alle balie, le accreſce latte nelle mammelle. Il criſtallo hà gran ſomiglianza con l'acqua, tenuto in bocca nelle febri ardenti, e rivoltato intorno eſtingue la ſete. L'ametiſto rappreſenta il color del vino, ſcaccia, portato l'imbriachezza. Nell'achate ſi veggono le biade, arbori, prati, e giardini, la polvere buttata nelle corna, ò nelle ſpalle de' buoi, quando arano, fa che al ſuo tempo producano gran raccolto. L'oſite rappreſenta le macchie del ſerpe, giova a' loro morſi. Il calcofono pietra, battuto, rende ſuono di rame: giova eſſer portato da gli hiſtrioni, perche fa buona voce quando recitano le tragedie. La pietra hematite hà color di ſangue giova à coloro, che buttano ſangue, & à coloro, che l'hanno ſparſo negli occhi. Il cinabro hà il medemo colore, e virtute. De' reſtanti non mi ſono curato addurre più eſſempi, per haverne trattato più diffuſamente ne' miei libri della Pitognomonica.

Come

Come dalla ſomiglianza ſi debbano comporre, & applicar le coſe. Cap. XII.

GIA' habbiamo dichiarato come la Natura hà dimoſtrato la ſomiglianza delle virtù, hor inſegnaremo, come quelle ſi debbano comporre, & applicare; ne è principio, che più giovi nelle coſe, che habbiamo à dire, nè v'è radice, da dove germinino, e repullino l'operationi delle ſecrete maraviglie, però biſogna, che vi ponghi grande, anzi grandiſſima diligenza, quale habbiam ritrovato ſcritto, che tutti gli antichi habbino uſata, perche pende la parte maggiore de' noſtri ſecreti, che nel comporre, & applicare, impari à raſſomigliare. Tutte le ſpetie delle coſe, e le qualità ſecondo tutto il poter loro veggiamo, che ſi sforzano di inchinare, e tirare, & allettare à ſe le coſe, e ridurle al ſuo ſimile, e ſe ſaranno gagliarde nelle loro attioni, lo faranno con maggior agevolezza, come il fuoco muove al fuoco, e l'acqua all'acqua. Dice Avicenna, che ſe alcuna coſa ſtarà molto nel ſale, de tutto ſaprà di ſale, così medeſimamente ſe alcuna ſtarà nella puzza diverrà puzzolente, e ſe con l'audace, ò pauroſo diverrà parimente timido, & audace, ſe alcuno animale ſarà ſolito converſar con l'huomo, diverrà domeſtico, & humano, e di queſte molto ne dicono le regole de' Medici, come alcune parte del noſtro corpo godono delle parti ſimili, come il cervello del cervello, i denti, de' denti, il polmone, del polmone, & il ſegato del ſegato. Il cervello dell'huomo, over quello della gallina giova al noſtro ingegno, & alla memoria, e la calvaria freſca meſchiata nelle mineſtre, giova alla epilepſia. Il ventricello della gallina preſo innanzi cena, e ſe bene è di dura digeſtione, finalmente giova al noſtro ventricello. Il cuor della ſimia prohibiſce il palpitar del cuore, & accreſce l'audacia, la quale riſiede nel cuore. La verga del lupo arroſtita, e tagliata, ſe ſarà mangiata accreſce forza nel coito à coloro, che mancano le forze. Il cuojo dell'avoltojo del deſtro calcagno, ſe lo porrai ſopra il piede di colui che pate di podagra, il deſtro al deſtro, & il ſiniſtro al ſiniſtro, leniſce i dolori delle giunture, e finalmente qualſivoglia membro, giova al ſuo ſimile, e molte altre ne potevi ſapere leggendole ne' libri de' Medici, perche non è di mio propoſito raccontar quì quante ne ſono da gli altri ſcritte. Oltre à ciò ſe have molto di avertire, che havendo à raccogliere le virtù dove ſia l'eccesſo di quella qualità, ò proprietà, e non coſa commune, overo alcuna affettione, ò perturbatione, e cõſiderar poi ſe quello eccesſo ſia à caſo, per arte, ò per natura, come per riſcaldare, raffreddare, indurre amore, audacia ſterilità, fecõdità, malinconia, loquacità, ò altra qualſivoglia coſa, che oprar vogliamo, & oprar con quelle, che sò non opraremo invano. Come ſe volendo render una donna feconda, biſogna conſiderar quelli animali, che ſono fecondiſſimi, come fra gli altri la lepre, il coniglio, e'l ſorce. La lepre ſoprapartoriſce, cioè parteriſce, e riman pur pregna, & ogni meſe fa figli, ma non tutti in una volta, ma frapoſti molti giorni in mezo, e compliſce il parto di tempo in tempo, e ſubito dopò partorito ritorna di nuovo al coito, e mentre latta i figli, di nuovo concepe, e nella mattice ſi trovano i figli altri

ve-

veſtiti di peli, altri nudi, & un'altro incominciato à formare. Dapoi biſogna cõſiderar di più, dove riſieda, e ſoggiorni quella virtù, cioè in che membro, e quelle biſogna darà chi hà biſogno di alcuna medicina, e però havendo à tor della lepre alcun membro, per la fecondità, come ſono i teſticoli, la natura, & il coagolo, ſi daranno alle donne le parti delle donne con la natura, & à gli huomini le parti de'maſchi, per mover la concettione nelle donne. Così ſe d'un'huomo, che mai ſia ſtato infermo, ò d'un altro animale, giova à tutte l'infermità. Se ti verrà voglia di far un'huomo audace, overo ſenza vergogna, farai, che porti ſeco la pelle del leone, over gli occhi, così del gallo, e così entrarà fra gli inimici invitto, & animoſo, e gli darà paura. Se deſideri alcuno parlatore, ti daranno i lor membri le ranocchie aquatiche, le anitre ſelvaggie, l'oche, e ſe vi ſono altri animali, che cantino, e ſempre gridano, e ſiano famoſi di ciò fra gli altri animali, da'quali ſe torrai le lingue, e le porrai ſovra il petto, e ſotto il capo delle donne, che dormono, perche ſono anco elleno loquaci, parleranno di notte, e ti diranno tutti i loro ſecreti. E potria dir molte altre coſe, che ſarebbono più toſto per apportar faſtidio, che utilità a'lettori, per haver queſte coſe trattate abondantiſſimamente ne'miei libri della Pitognomonica.

Che in tutti gli individui ci ſieno particolari doti, & altre in tutto il corpo, & altre in diverſe parti.
Cap. XIII.

GLI individui non mancano di alcune virtù ſtupende, e maravigliose, ma nell'oprare ritengono gran virtù, e maggiore, che non hãno dalla loro ſpetie, overo occulta proprietà, overo dal ſito del cielo, come diſſe Alberto Magno, e che di là tiraſſero grandiſſimi influſſi, e virtù, non della ſpetie, ma lor proprio, e peculiare, laonde in varij individui ſi ritrovano, e fioriſcono varij effetti, & inchinationi, dal vario influſſo, e varij aſpetti del cielo, le quali coſe biſogna, che il Mago le riconoſca, che moſtrando noi molte, e varie vie d'inveſtigare, e di oprar coſe maravigliose, egli s'elegga la più commoda, e ſe ne ſerva per ſuo uſo, quando avverrà, che ne habbi dibiſogno. All'hor mi pare di haver compito à quanto da me ſi ricerca, quando harò aperto la via, di andar inveſtigando gli effetti, e poi ſaperli accõmodare inſieme, accioche non ſi poſſa dire, che ne'noſtri libri ſi poſſa deſiderar coſa alcuna. Ma ritorniamo da dove ci ſiamo partiti. Alberto Magno riferiſce eſſerſi ritrovati due fratelli, che l'un di loro toccando con un lato tutte le porte, e i chiaviſtelli s'aprivano ſubito, e l'altro per contrario le chiudea tutte, ch'erano ſtate innanzi aperte. Si trovano altri, che hanno in odio, così i gatti, i topi, overo altri animali, e così abborriſcono il loro aſpetto, che non poſſono ſoffrir l'aſpetto loro, ma mancano d'animo, e vẽgono meno. E così ſi trovan molti, che ſanano le ſcroſole, & altre infermità, & hanno queſta poteſtà dal cielo di guarir queſte ulceri, e quelli che hanno ſtraccato molti Chirurghi, e che non han potuto guarirſi con alcuna medicina, ſi ſo-

no guariti poi col ſolo loro ſputo. Nè meno biſogna conſiderarè quelle coſe, che ſi trovano in altri, come l'audacia nelle meretrici, la sfacciatezza ne' paraſiti, il timor ne' ladri, e ſimili paſſioni, delle quali da molti ſcrittori ne ſono ſtate laſciate ampie memorie. Di più ſi trovano nelle coſe naturali molte communicanze, che non ſolo ritengono virtù, ma che baſtano à communicarle à gli altri. Alle sfacciatiſſime meretrici, non ſolo non manca la sfacciatezza, ma ritengono anchora virtù, che le coſe, che toccano, ò che portano ſovra, han forza di far altri sfacciato, laonde chi ſi mirerà ſpeſſo in uno ſpecchio, dove elleno ſi ſieno ſpecchiate, overo chi porterà le loro camicie, diverrà ſimile à loro, e di luſſuria, e di sfacciatezza. Ne ſolo il ferro tocco dalla calamita, è tirato da lei, ma egli tira gli altri, e come diremo appreſſo, uno anello, che ſtia attaccato alla calamita, tira à ſe molti anelli, che l'uno penderà da l'altro, come una catena, e la virtù ſi traſfonde da l'uno in altro. Il medeſimo ſi può oſſervar ne gli altri. Stimo anchor queſto degno di conſideratione, che alcune virtù ſi trovano, overo in tutta la loro ſoſtanza, overo in alcune parti loro. La remora peſcicello marino ritiene una nave accoſtandoſi à lei, e queſta virtù non ſtà in alcuna delle ſue parti, ma in tutto il ſuo corpo: di ciò ſe ne leggono molti eſſempi, e molti ſono, che oprano ſecondo le loro parti, come il baſiliſco opra con gli occhi, e così il catoblepa, de' pipiſtrelli i fuggono le formiche l'ali, e ſi mangiano il core, e'l capo, fuggono il cuor de l'upupa, ma non il capo, overo l'ale, e queſto medeſimo, e ben conſiderare in tutte l'altre coſe.

Delle virtù delle coſe, che ſi trovano ne gli animali ſolamente in vita loro, e di quelle, che reſtano dopo la morte. Cap. XIV.

E Convenevole anchor di guardare con gran diligenza alcune nobili operationi, anzi di lor la maggior parte, le quali hanno gli animali ſolamente in lor vita, che dopo morte mancano, e ſi van perdendo, e rare volte ſervono ad alcuni. Gli occhi del lupo togliono la voce mentre è vivo, e'l baſiliſco, e'l catoblepa togliono in un tratto la vita: Il peſce remora ferma l'impeto delle navi, e lo ſtruzzo digeriſce il ferro, ma dopò che ſaranno morti, non hanno più tal virtù, perche non fanno alcuna manifeſta virtù, perche morendo, more inſiememente con loro quella virtù, anzi ſe havemo biſogno di alcune parti di quelle, biſognatorle quando ſon vivi. E però giudico, che non ſenza cagione ſia ordinato ne' precetti della Magia, che ſe di coſa alcuna s'hà biſogno de gli animali, ſi devono pigliare mentre ſon vivi, anzi che dopò tolte quelle parti, far di modo, che reſtino vivi, che morendo quelli, eſpira con eſſi inſiememente la virtù loro. L'anima (dice Alberto) molto giova queſte coſe, che ſi generano ne gli animali, che morendo, ò corrompendoſi, ſi corrompono, e maſſime ſe muojono di morte naturale, perche corrompendoſi gli humori per le infermità, languiſcono poi le loro parti, ma quando ſon vive, la coſa và d'altro modo, & hanno forze più abon-

de-

Digitized by Google

devolmente. S'oſſerva ciò molto da Medici, e dà reſtanti: che danno opera à ſimili ſtudij, ſe s'haranno à cavar fuori le lingue delle rane, le ſpine della coda della paſtinaca, le pietre dalle teſte degli animali, ò gli occhi, over altro membro, accioche valoroſamente oprino, non ſi devono cavar da quelli, quando ſon morti, ma mentre ſon vivi, & anchor vivi, ſi devono buttar nell'acqua, accioche vivano, accioche morendo non muojano con loro le virtù, anzi vogliamo, che ſieno gagliardiſſime nell'oprare, e ciò biſogna oſſervare in tutte l'altre coſe, le quali noi non avertiamo ſempre, per non uſar molte parole. Nè meno anchora ne'morti corpi ſi deve queſto avvertire, perche con la morte vi reſtano molte virtù, così accompagnate, che anchor morte, non laſciano di operare, anzi più valoroſamente. I lupi ſono tanto ſpaventevoli alle pecore, che anchor dopò morto l'abborriſcono, imperoche facendo un tamburro di pelle di lupo, facendo ſuono, fa ſubito tacere, & ammutire gli agnelli, e ſonando tutte le coſe, eſſi non ſi muovono. Il medeſimo fa à cavalli, che il ſuo ſuono li pone tutti in fuga, e ſe delle budelle di queſti animali lupo, agnello, e cavallo, ſe ne faranno corde, e ſi metteno in una lira, ò leuto, mai s'accordano, fanno un diſſonante ſtrepito. La pantera hà gran diſcordia con l'hiena, laonde chi farà vna corazza di cuojo di hiena morta, fuggiranno tutte le pantere, ne harà ardire alcuno aſſaltarlo, e ſe attaccherai le pelli de'detti animali incontro à quelle, tutti i peli della pelle della pantera caderanno. La pelle del leone, rode, e conſuma quelle di tutti gli altri animali, le pelli del lupo quelle dell'agnello, e ſe porrai tutte le penne degli uccelli, con quelle dell'aquila, tutte ſe ne cadono, e ſi corrompono. S'odiano così mirabilmente l'uccello floro, e l'egitho, e tanto s'abborriſcono, che anchor morti il ſangue dell'uno, non può meſchiar ſe non quello dell'altro. Le colombe amano il tinnunculo, come habbiamo dinanzi detto, che eſſendo morto riposto nelle colombaje cauſarà grande amore nelle colombe col luogo, così amano l'amico loro, anchor dopò la morte. Ne l'herbe, overo i reſtanti ſemplici laſciano di oprare, per eſſerne tolte dalle radici, ò perche ſecche ſiano, ma reſtano in loro anchor molte forze. Tu dunque fa conſideratione in tutto, e di tutto fa reſſeſſo in te ſteſſo, ſe hai deſiderio di far coſe maravigliose, accioche non ti inganni nell' operationi.

Tutti i ſemplici ſi devono operare ne'tempi dovuti, e preparaſi. Cap. XV.

HAvemo già detto prima dal cielo venir forza in queſte parti inferiori, e principalmente nelle piante, e però noi le dobbiamo preparare ne'tempi dovuti, nè queſto dobbiamo laſciar à dietro, perche ſi come il cielo, col ſuo camino fa varie ſtagioni dell'anno, così le piante vanno variando, laonde all'accreſcimento, & all'alimento molto vi giova il temperamento del cielo, come ne inſegnò Teofraſto, & in tutto ci giova molto la qualità dell'anno. Laonde non è coſa fuor di propoſito quello proverbio, che l'anno fà il frutto, non la terra, e ciò intender ſi deve in due modi, l'uno volgarmente, e communemente, un'altro in-

particolare. Nel primo modo lo insegna Dioscoride. Ma si deve avvertire, che a' suoi tempi convenevoli si raccogliano i semplici, e si riponghino, che questo solo basta à far, ò che elleno sieno valorose nell'operare, ò che haranno poca virtù, nè faranno alcuna operatione. Talche ogni herba raccor si deve, essendo sereno il cielo, che non essendo raccolte al suo tempo, ò non varranno niente, ò per la loro imbecillità vane diverranno. Così tutte le radici si devono corre nell'Autunno, quando di virtù, e di humore ripiene sono, perche riseccandosi, divengono vane, e cadendo le foglie, la lor virtù si nasconde. I fiori si devono raccor nel tempo della primevera, perche all'hora vengono fuori, & all'hora ritengono gran forza. Nell'Estate tor le frondi, e'l medesimo ne' restanti osservare si deve. Devesi sapere anchora, che alcuni semplici ritengono la virtù d'oprare per molto tempo, & alcune in breve spirano, come si può vedere in tutte le cose, e per regola di Medicina constituito, quali cose si ponno servar per molti anni, e quali sieno riputate vane. Laonde spesse volte i secreti, che si trovano scritti, quando si cercano isperimentare, riescono falsi, e sono stimati buggiardi, per esserne esperimentati, con alcune cose vecchie, e consumate dal tempo. Ma se l'herbe saranno raccolte in tempi particolari, e sotto le configurationi celesti, all'hora riceveranno nell'operare una virtù singulare, & una nobilissima forza dal cielo, come quella, che viene dalla eccellentissima natura delle stelle, e dalle loro qualità. Così le radici, gambi, fiori, frondi, e semi raccolti, sono di grandissima forza. Ma qual sia questo conuenevol tempo non si può dimostrare, perche in diversi paesi del mondo, diversi luoghi sono diversamente illustrati dal Sole, e come sono dal Sole lungo spatio rimoti, producono i fiori, e frutti più tardamente, & escono fuori della terra, e ne i luoghi illustrati, pullulano più tosto, ma ne diremo alcuna cosa in universale. Le radici all'hora si devono cavar fuori, quando la Luna non appare, perche all'hora l'humore è calato nelle radici, e sono gonfie di succo, la sera al tardi, perche all'hora il Sole hà diseccata già la ruggiada, e la midolla di mezo per mezo il gambo hà tirato sotto l'humore. Dicono all'hora essere il tempo dovuto, e convenevole, quando le rughe, e quelle pieghe non vi appajono, ma per l'accrescimento del succo spariscono via, ò si crepano, anzi fanno alcune fissure, e mostrano certe aperture, à guisa delle donne, quando sono per mandar fuori il parto, e vengono i dolori, e la fissura interiore si comincia ad aprir fuori, e minaccia creparsi. All'hora è bene raccor le frondi, quando poco dopo s'aprono da' suoi bottoni, e cominciano à vestire il gambo: non sia di notte, che all'hora son tutte ruggiadose, ma nel primo apparir del Sole, che se le raccogliesse sul meriggio, sarian troppo secche, che all'hora dal soverchio caldo, son senza humore. I fiori all'hora si devono cogliere, quando mostrano, e già cominciano à sputare il frutto, prima che cadano marciti, e che siano anchor ruggiadosi della notte. Il tempo di raccorre i gambi sarà quando i fiori cominciarāno à divenir marcidi, perche in altro tempo sono inutili all'uso. I semi si devono raccorre, quando essendo maturi stanno per cadere. Questi saranno tempi più particolari; ne' luoghi caldi, e sottili sia costituito il Sole, e Marte ne' principali luoghi del cielo, ne' luoghi humidi la Luna, nè siano cadenti da gli angoli, e restan-

ſtanti, perche raccolti in così fatti tempi ſaranno di molto utile al ſervitio della Medicina.

Che ſi debbano conſiderare le regioni, & i luoghi, dove naſcono i ſemplici. Cap. XVI.

SPeſſo accade, che coloro errino, che nel pigliar l'herbe, & i metalli, e l'altre coſe ſimili ſprezzano il ſito del luogo, ma prendono quello, che prima gli viene alle mani ſenza alcuna conſideratione. Se alcuno intieramente deſia conſeguir l'effetto, non gli ſarà di poco giovamento il conſiderare lo ſtato del cielo, & il proprio luogo, imperoche come i luoghi hanno diverſi temperamenti, così parimente può oprar gran diverſità nelle piante. Anzi alle volte ſi cagiona nelle piante tanta varietà d'intorno alle virtù loro, che non ſolamente s'ingannano i principianti in queſta ſcienza, ma anco nel cercar le virtù loro ſe v'avviluppano i Medici, e coloro, che non poco ſono eſſercitati nella Filoſofia. Di ciò ne fà mentione Platone. Dotò la natura naturante i luoghi della terra di diverſe virtù, accioche in loro s'imprimeſſero diverſe proprietà, come nelle piante, & altri ſemplici, ſecondo era convenevole alla ſua ſpecie. Simile di queſta è la ſentenza di Porfirio, il qual dice, che il luogo è principio della generatione come il padre. Teofraſto vuole, che la cicuta ſi debba raccorre in Suſa, percioche Thraſia Mantineſe volea da quel luogo raccor ſi doveſſe, overo ſe ſi trovaſſero luoghi più freddi di quello, il cui ſucco in Atene era veleno, e da tutti era odiato per darſi per publica pena: dovendoſi far morire alcuno, dal quale havendo preſo Socrate, morì di ſubitanea morte; ne' noſtri paeſi ſi può prender ſenza pericolo di morte, e ſi mangia communemente da tutte le beſtie. L'ellebero negro ſi deve cogliere nel mõte Oeta, & è eccellentiſſimo in Parnaſo, ma in tutti gli altri luoghi è debile, è di niuna virtù. Laonde Hippocrate volendo curar Democrito della pazzia, andò in quel monte à corlo. In Acaja appreſſo Gabina è una certa ſorte di vite, il vino della quale fa ſperder le gravide, come ſcriſſe Teofraſto, & i cani, che mangiano di quella uva, è forza, che abortiſcano, e pur nel guſtarla non hà diverſo ſapore dall'altre uve, & il vino hà il medeſimo ſapor degli altri. Le medicine, che naſcono in Neroponto, ſono aſſai più eccellenti di quelle, che naſcono in Ege, e peſſime quelle di Teletrio, perche quelle ſono più ſecche, e Teletrio è un luogo opaco, & abondante di acque. E ſi dice, che in Perſia naſce un'arbore mortifero, i cui frutti apportano morte ſubitanea, che ſubito ammorbi coloro, che ne mangino. Laonde di quella ſi ſervivano ſolo ne' publici ſupplici, dopò che i Regi la traſportaro in Egitto, per il medeſimo effetto, ſpogliandoſi affatto della malignità Perſiana, è buono à mangiare, & i ſuoi frutti ſono giovevoli. Ci ſono alcuni verſi di Columella.

Si empieno i panieri de le poma,
Che la barbara Perſia mandò un tempo,
Del ſuo proprio veleno armate, e piene,
Come è publica fama; da quel tempo

Dopò

Dopo dan frutti del ſapor del miele
Poſto havendo in oblio di dar la morte.

E chiaro anco per l'autorità di Dioſcoride, che importa pur aſſai ſe i luoghi dove naſcono ſieno montuoſi, ò colline, ò ſe eſpoſti à venti freddi, ne ſecchi luoghi, perche quì ſi fanno più virtuoſi, e di virtù più gagliarda; l'oppoſito di quelle, che naſcono nelle paludi, e luoghi acquoſi, ombroſi, e reſtanti luoghi, dove non vi ſpiri vento, degenerano, e ſono di poca, ò nulla forza. Laonde ſe veggiamo, che per cagion de' paeſi i ſemplici ſono aſſai differenti fra loro di virtù, e non pari alle prime, ſi devono raccor da quei luoghi, da dove viene à lor quella gagliardiſſima forza.

Alcune proprietà di luoghi, e de' fonti, li quali ponno far giovamento alle noſtre operationi. Cap. XVII.

NE meno conferiſce la diverſità de' luoghi ne' diverſi effetti delle coſe, perche il luogo ritiene in ſe molte opere maravigliose delle terre, e dell'acque, le quali biſogna che il Mago le ſappia bene, perche ſpeſſe volte veggiamo alcune coſe oprare ſolo per ragion del ſito, e far molti miracoli per gli diverſi aſpetti del Cielo, e per la forza del Sole, quando è più lontano, ò più da preſſo, ò quando viene, ò quando ſi parte. Concioſia coſa che ſe una terra non fuſſe da l'altra differente, non ſolamente in Soria, & Arabia nelle canne, ne' gionchi, e nelle herbe ſi troverebbono gli odori, e gli alberi dello incenſo, e le bacche del pepe, e le lachrime della mirra, ma in tutte le parti del mondo ſi troverebbono le coſe medeſime. Dalle qualità de' ſemi ſi raccogliono alcune proprietà, le quali ſarebbono impoſſibili à farſi altrimente, ſe non che l'humor terreſtre, con la ſua proprietà de' ſapori infuſo nelle radici della terra, nodriſce la pianta, la quale pullulando fuor per la cima, produce il ſapore proprio del luogo, e della ſpecie del frutto. E' una Città in Africa chiamata Zara; venti miglia lontano da quella è un Caſtello chiamato Iſmuc, & eſſendo l'Africa madre, e generatrice delle beſtie, maſſime de' ſerpenti, ne' campi, e nelle poſſeſſioni di quel caſtello non ve ne naſce alcuno, e ſe ivi altronde ve ne fuſſe portata, ſubito muore, e quella terra portata altrove hà l'iſteſſo effetto. Nel lago Tarquineſe grande d'Italia, vi ſono d'intorno boſchi, i quali moſſi da venti, caminano intorno, e fanno hor figura triangolare, hor circolare, ma quadrata non mai. Nel territorio di quà dal Pò, in quella parte, che ſi chiama Monſterace, vi è una ſpecie di frumento detta ſiligine, che ſeminato la terza volta diventa grano. Vicino Harpaſa Caſtello dell'Aſia, vi è un ſaſſo horrendo, il qual ſpingendolo con un dito ſi muove, ma ſe lo vuoi ſpingere con tutto il corpo, fa reſiſtenza. Vi ſono ancora alcune terre, che hanno grandiſſime fiamme di fuoco. Come in Sicilia il monte Etna, che ſpeſſo tutto s'infiamma, & in Faſelide il monte Chimera, del qual dice Cteſia, che il ſuo fuoco s'accende con l'acqua, e ſi ſpinge con la terra. E nel campo di Megalopoli, ne' campi

pi

pi ſottopoſti ad Arcia, ſe à caſo vi caderà un carbone acceſo in terra, arderà tutta. Così nella Licia i monti di Efeſo tocchi con la teda acceſa, s'accendono, e le pietre, e l'arena ardono dentro l'acque, talche ſe alcuno con un baſtone farà un ſolco, ſi dice, che vedrai i rivi di fuoco, che ti ſeguono. E dell'acque anchora ſi dicono coſe non minori di queſte, imperoche mentre caminano per le viſcere della terra, paſſano per le miniere dell'alume, del bitume, e del ſolfo, e per gli altri metalli, le quali bevute nel corpo, traſcorrendo per le ſue parti, lo corrompono tutto, e l'uccidono, alcuna volta medicano i vitij, & infirmità ſecrete del corpo. Sono anchora molte le ſpecie dell'acqua, ne han poche proprietà. Nella Sicilia è il fiume Himera, che ſi divide in due parti, perche quella che và incontro Etna, è d'infinita dolcezza, ma quella, che paſſa per il ſale è di ſapor ſalſo. E fra Maraca, e Tuava Città della Cappadocia un certo lago, nel quale ſe porrai una canna, ò legno, à poco à poco ſi muta in pietra, e quello, che avanza ſovra l'acqua, non ſi muta altrimente. Nella città di Hieropoli, di là dal fiume Meando, vi è un'acqua, che divien pietra, onde coloro, che la conducono per acquedotti, ne fanno le mura intiere. In Boetia ſono due fiumi Cepſo, e Mela, e quando le pecore bevono continuamente di quelle acque nel tempo della concettione, ſe ben ſono bianche, partoriſcono in altri luoghi di color foſco, in altri neri, negli altri di color di corvo; così del Peneo di Teſſaglia, e d'Aſtace in Ponto fiumi, le pecore, che ne bevono divengono nere. Sono anchora altre ſpetie di acque mortifere, le quali ſcorrendo per un maligno ſucco della terra, divengono velenoſe, come nel fonte di Terracina, che ſi chiama Nettunno, del quale coloro, che ne beveno, morivano, laonde gli antichi otturorno i fonti loro. Nella Tracia è il lago Cegros, del quale non ſolo coloro, che ne bevono, ma quelli, che ſe ne lavano, muojono. Nel paeſe Nonacre in Arcadia vi ſono certi humori, che ſtillano da un ſaſſo freddiſſimo, li quali ſi chiamano acqua ſtigia, la qual non ſi può ricevere con vaſo di argento, ma di rame, perche lo rompe, e rovina, nè ſi può contenere in altro vaſo, che in unghia di mulo, della quale fa mentione Antipatro, che portata in quella Provincia, dove era Aleſsãdro da Jolla ſuo figlio, di quell'acqua eſſere ſtato avvelenato il Re. Nel campo Corento in Faliſco, nella via di Campagna, vi è un lago, dal qual naſce un fonte, nel qual appajono oſſa di ſerpe, di lucertole, e di reſtanti ſerpi giacere, che ſtendendo la mano per pigliarle, non prenderai coſa alcuna. Sono anchora alcune vene acri, come in Linceſto, & in Teano d'Italia virena, le quali hanno le virtù di guarir la pietra: la quale havendola io curioſiſſimamente cercata, la ritrovai preſſo la via publica, che và à Roma, diſtante un miglio da Teano, e ricercando alcun tempo dopo: ne trovai molte in quel luogo. In Paflagonia è una fonte, della quale bevendone ſenza vino, imbriaca, e nell'Iſola di Coo una fonte, della quale coloro, che ignorãtemente ne bevono: divengono pazzi, & inſenſati come un ſaſſo. In Suſa è un fonticello, del quale chi ne beverà, perderà i denti. L'acqua del Nilo è tanto feconda, che le glebe bagnate di quelle, diventano animate. Et in Etiopia ſorge un fonte, il quale circa al meriggio divien così freddo, che non baſta à beverſi, ma venendo poi la meza notte, così ſi riſcalda, che non baſta toccarſi. Ce ne ſono molti anchora de' quali fa mẽtione Ovidio.

Un

Un fiume v'è ne l'Africa, che al mezo
Giorno è gelato, ma ne l'Oriente,
Over ne l'Occidente è temperato,
Ma suol esser fervente à meza notte
Un'acqua hà l'Atamante, mentre manca
La Luna, che di fuoco accende un legno,
Un fiume hanno i Liconi, à chi ne beve
Le viscere l'impetra, e ciò che tocca
In pietra cangia. V'è Sibari, e Crati
Nel Calabro paese, che fan bionda
La chioma à chi di lor si lava il capo,
Ma cosa è più di meraviglia piena,
Che non sol cangia i corpi, ma quel suo
Liquor trasmuta anchor l'anima insieme,
Chi non hà udito le gran meraviglie
Dell'oscene di Salmace chiare onde?
Chi non hà inteso d'Etiopia i laghi?
Che s'alcuno ne beve, all'hor diviene,
O pazzo, ò resta oppresso di gran sonno,
Chiunque del Clitorio fonte beve
Hà in odio il vino, e gode sol di bere
L'acqua, e'l fiume Lincesto à questo è opposto,
Che chi ne beve, s'imbriaca, come
Havesse il vin bevuto, e và cadendo.
Un lago è nell'Arcadia, che gli antichi
Chiamar Feneo, che hà diverso effetto
Ne l'acque sue, che chi di notte beve
Gli nuoce molto, e quando il Sol risplende
Si puon ber senza tema, e senza danno.

Altre vi sono anchora proprietà di luoghi, e di fonti, le quali chi vuol sapere, legga Teofrasto, Timeo, Possidonio, Hegesia, Herodoto, Aristide, e Metrodoro, i quali con lungo studio, e diligenza hanno investigate le loro proprietà, e l'hanno scritte, e rescritte poi da Plinio, e da Solino, e da altri historici.

Che molti semplici meschiati insieme, oprano con più gagliardezza, e come si debbano meschiare, e comporre insieme. Cap. XVIII.

HO giudicato, che sia bisogno insegnare, come molti semplici gli dobbiamo comporre insieme, accioche con lo loro mescolamento la compositione opri con più gagliardezza. Proclo nel libro del sacrificio, e Magia, dice, che i Sacerdoti antichi mescolavano molte cose insieme, percioche vedevano, che i semplici

plici aſſoluti non ricevevano, molta poteſtà da numi celeſti, nè ſingolarmente all'invocation di quel nume, laonde con la meſcolanza di molti ſemplici inſieme tiravano à gl'influſſi celeſti, perche componendo molte coſe inſieme, di molti ſemplici ne facevano un ſolo, e lo raſſomigliavano à quello uno, il quale val molto più, che i molti. Componevano ſtatue meſchiate di molte materie, raccozzando anchora inſieme con arte molti odori in uno, e ne facevano un tale uno, il quale ſecondo l'eſſentia ſua era coſa divina, cioè che abbracciava in uno la forza di molte coſe. Queſto hò voluto dire, accioche conoſciamo, che gli antichi ſi ſono ſerviti molto della miſtione delli ſemplici, accioche la compoſitione opraſſe con forze più maravigliose. Noi ſpeſſe volte dalle herbe, dagli animali terreſtri, volatili, e maritimi, metalli, e pietre ne havemo compoſto una medicina per guarir tutte le ſorte de'veleni dell'herba ſerpentarie, del peſce dragone, delle vipere, della pietra ofite, ſolo inſegnati, e guidati dalla ſomiglianza de'ſerpenti. Il draconcolo maggiore hà il gambo macchiato di varie macchie di ſerpi, così il minore anchora, che ſe alcuno ſi fregherà le mani con le frondi de l'uno, e de l'altro, ò mangiarà la loro radice, ſi dice, che non potrà in conto alcuno eſſer ferito da ſerpi. Il dragone marino ſecato per mezo, e poſto ſopra la ferita, che hà fatto la ſua ſpina della coda, la guariſce, come ne laſciò ſcritto Eliano: la vipera tagliati capo, e coda, e diſcuojata, e buttate via tutte le viſcere, e cotta à guiſa di anguilla, e mangiata da coloro, che ſono ſtati feriti dall'iſteſſa, gli apporta un gran rimedio, overo eſſendo viva tagliato il capo, e poſto ſopra il morſo, e che la parte, che tocca il capo anchor ſia viva, e calda, poſta ſopra, maravigliosamente guariſce, e ſomigliantemente ritroverai molti medicamenti compoſti di animali terreni, acquatici, & uccelli, herbe, e pietre, come potrai vedere ingegnoſiſſimamente ritrovati ne'libri di Harpocratione, e di Chirannide. Ma hor come ſi debbano meſchiare i ſemplici narraremo, e così anco il metodo di cõporgli, il qual vedo molto oſſervato da Medici. Perche ſpeſſo non habbiamo biſogno di uno effetto, ma di doppio, e triplicato, e così dobbiamo uſar la miſtura de'ſemplici, accioche moſtrino gli effetti, che deſideriamo, & à queſto giudico, che fuſſe ritrovato. Overo accade molte volte, che alcuna volta oprano molto debolmente i noi, accioche oprino con più gagliardezza, e con maggior preſtezza, il fortifichiamo con molti aiuti, così al contrario, ſe veggiamo, che oprino con molta violenza, biſogna indebolire, e far languide le virtù loro. E ſpeſſiſſime volte anchor accade, che vogliamo offendere, ò percuotere un membro particolare, cioè il capo, il cuore, ò la veſſica, accompagnamo alcune coſe, accioche drittamente vadino à ferir quello, e ſi proveda à quello, donde accade, che alcune volte ci accompagnamo coſe contrarie. Seguitiamo dunque il principiato ragionamento. Quando tu comincierai qualche opera, conſidererai prima quello, che hai nella intentione, al qual drizzi quel ſemplice, overo quella compoſitione, e quello formiamo per baſe, ò fondamento della compoſitione, e da quel ſolo ſi chiama la compoſitione, del quale vi ſi pone tanta quantità quanta debbe eſſere l'attione della forma materiale, perche per voler fare la dovuta attione, è biſogno, che habbino la dovuta quantità determinata, l'altre coſe vi s'aggiongono, come coadjutrici, e condi-

menti,e che ſenza loro non oprarebbono così agevolmente,nè così preſto,nè così tardo,come vorreſſimo, così ſi meſchia la coſa odorifera, con la fetida, il dolce con l'amaro, per cagion del ſapore, ò dell'odore,percioche ſe la miſtura di eſſe, ò fetida, over amara, ſi ributtarebbe da coloro, a'quali ſi porgono, che le fetide, e l'amare coſe ſono abhorrite da noſtri ſpiriti animali,e pigliandolo,ne ſeguirebbe più toſto danno, che giovamento, così anchor le parti dure, e groſſe s'aggiongono,con le ſottili, e delicate,per far il medicamento più dilettevole. Accade alle volte, che il medicamento da dare ſia di tanta picciola quantità, che prima che il corpo la cominci à ſcaldare,ſia conſumata dal calor del corpo,all'hor vi giungemo qualche maſſa, perche non incorrompendo l'operatione, dà convenevol nutrimento al calore, acciochè la materia non ſi conſumi innanzi tempo, e ſia poi idonea all'operatione. Se per eſſempio vogliamo prender con le mani gli uccelli, queſto poſſiamo far commodamente,con la noce tiretella, la quale hà queſta proprietà di far addormentare, di render ſtupefatto, acciochè aggravato da molta gravezza del cervello dorma profondamente, dunque quella noce metteremo per baſe, e per fondamento della compoſitione, & acciochè con più gagliardezza faccì le ſue operationi, ci aggiungeremo oppio, e feccia di vino, ſe la miſtura veniſſe dura, e noi la voleſſimo liquida, acciochè più commodamente i legumi, ò coſe ſimili s'imbevano, come dimoſtraremo nelle preparationi, e con quelle poi inveſchiamo gli uccelli,diſſolveremo nel fiele di bue,ſucco di mandragora, overo di cicuta, & acciochè non venghi amara, ò puzzolente ci aggiungeremo miele, caſcio,overo farina,e così con queſti altri aggiunti la miſtura ſarà più giotta, con queſta dunque bagnaremo i legumi,e gli la daremo à mangiare,perche guſtando quel cibo,ſubito caderanno addormentati in terra,nè baſteranno più à volare,talche con ogni noſtra commodità li potremo torre ſol con le mani.Il medeſimo comando,che ſi debba oſſervare in tutto il reſtante.

Come ſi debba trovare il peſo della miſura.
Cap. XIX.

SI deve anchor grandemente conſiderare,che ſi debba pigliar la proportionata doſa della miſura,e ritrovar la debita miſura de'peſi,perche la bontà dell'operatione di tutte le cole non conſiſte in altro, che nella dovuta proportione, & armonia,altrimente le miſture non produrranno quell'effetto,che promettono,ſe il tutto non havrà compiutamente il ſuo numero, e peſo. Onde quanto habbiamo trovato,che habbino narrato gli antichi nelle loro compoſitioni,non haver adoprato coſa, ſe non prima eletta, e provata poi col peſo, e con l'eſperienza, e così poi ſcritte haverle à noi laſciate. Dunque voi, che date opra à ſimili eſperimenti, ritrovate prima il peſo della ſemplice medicina, quanto comporta la coſa, ſecondo l'imaginatione di quello effetto, che tu cerchi di fare, & imagina fra te ſteſſo quello medicamento di quelle coſe, che vi entrano, riguardando in che proportione ſia con tutta la miſtione, perche nel tutto ſi ricerca quella proportione, che ſi trova nelle ſue parti, e ſe troverai eſſervi poſta alcuna coſa più del dovere, to-

gliene

gliene il ſoverchio, e così conoſciuto il peſo, ſi coſtituiſca per fondamento della miſtura, e tanto ſtia ſotto il peſo di tutti gli altri, e da quello tanto ſe ne toglia, quanto ſà di biſogno per cagion de gli altri, che corriſponda alla ſua debita equatione, e perche v'entrano più coſe nel medicamento, queſto ſi debba inveſtigare dal giuditio di chi opera. Così della compoſta miſtura mai darle più di quello, che comporti la doſa, anchor che nella virtù ſemplice fuße; ma computati tutti i gradi, non debba eſſer maggior nella quantità, che nella virtù, accioche non prenda poi diverſa qualità, e virtù, perche quella coſa non vi s'aggionge per creſcer la doſa, ma acciò che più agevolmente compiſca l'effetto. Anchora ſi deve diligentemente avvertire, che così debba variare la proportione de'peſi nelle miſture, e nelle medicine: ſicome variano le regioni, & i paeſi, perche nell'oprare acquiſtano diverſa virtù, che in un luogo più gagliardamẽte, in un'altro più debolmente opraranno, come habbiamo più volte detto. Voi dunque con un purgato giuditio cõſiderate, e ſecondo l'operationi de'ſemplici così mutate la proportione de'peſi, mancando, & aggiungendo, & accomodãdo ſecondo la voſtra prudenza, accioche produchino quello effetto, che cerchiamo. In queſta mia opera penſo eſſermi guidato con buona ragione nel deſcrivere, che hò fatto dell'eſperienze, che non l'hò deſcritte per peſi; ma per parte, accioche fuſſe meglio inteſo, perche appreſſo molti paeſi: è molto varia la ragion de'peſi, e i nomi loro, & hò conoſciuto, che queſta variatione ſia ſtata cagione, che molti habbino errato nell'oprare, & anchora volendo alcuno accreſcere, e diminuir le doſe ſecondo il ſuo biſogno, gli ſarà aſſai più agevole farlo per le parti, e queſto iſteſſo mi ſono accorto, che habbi uſato Cornelio Celſo, e così facendo mi par di haver dato à tutti ſodisfattione.

Delle preparationi de'ſemplici. Cap. X X.

GIà habbiamo imparato à componere, & à trovare il peſo, ci reſta à dire di alcune preparationi de'ſemplici, le quali ſono molto neceſſarie, & à propoſito dell'arte, e d'aſſai maggior artificio di tutte l'altre coſe, che l'operationi non conſiſtono ſolamente ne'ſemplici, che v'entrano, ma nelle loro preparationi, ſenza le quali, ò poco, ò niente opraranno. I ſemplici dunque ſi devono preparar con molto artificio, accioche ſiano più atti, e più accomodati all'uſo. Quelle coſe, che più di tutte l'altre ci vengono in uſo principalmente, ſono il maturare, buglire, arroſtire, ridurre in calcina, & in cenere, diſtillare, diſeccare, & altre coſe ſimili. Imperoche all'hora maceriamo alcuna coſa, quando la tuffamo in qualche humore, acciò tanto di dentro, quanto di fuori ſi bagni, e venghi à macerarſi, come habbiam detto, accioche poi ſpremendole, ne venghi hor la parte più ſottile, e reſti la più terreſtre, e ne riceviamo quello humore, che ſtava nel mezo di detto ſemplice. All'hor buglimo quando da lui non poſſiamo cavarne ſucco, perche bugliendo ne cavamo la ſoſtanza dal centro alla circonferenza, il che non potrebbono far con la maceratione, ò con l'infuſione, quella nondimeno riſolve i vapori ſottili. Così ancora uſiamo l'abruſciare, l'arroſtire, e'l calcinare, per pigliar totalmente

le parti del ſuo humore, il che avviene quando l'habbiamo ridotto in calce, accioche più agevolmente ſi riſolvano, e ſi mutino in liquore, e ſi poſſono meſchiare con l'altre coſe. Così arroſtiamo, quando la coſa non ſi può piſtare, che più commodamente la poſſiamo convertire in polvere, havendo fra tanto cura, che arroſtendo non ſi venghi à bruſciare, e ridotta in carbone, perda le ricercate virtù da lei. Si abbruſcia, accioche ne riceva ſottilezza. I ſemplici ſi diſtillano, per cavarne acqua da loro di più gagliarda virtù, e che opri poi, e con più agevolezza, e gagliardezza. E perche ricerchiamo le parti più ſottili del medicamento, buttando via le più groſſe, le quali anzi impediſcono il noſtro propoſito.

E queſto ſi debba anchora intendere delle altre preparationi. Queſte coſe hò giudicato eſſer molto utili, e neceſſarie alla noſtra opera, ſe alcuno deſidera ſaperle più minutamente, legga i libri de' Medici. Ma da hora innanzi cominciamo à trattar di coſe di altro propoſito.

Il Fine del Primo Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Secondo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à meschiar fra lor gli animali, accioche producano nuovi, & utili animali.

PROEMIO.

INSINO à quì habbiamo ragionato delle cause, e delle loro attioni, il che mi par di haver conseguito nel primo libro, e mi par che mi sia distesо più largamente, ch'era di convenevole: homai mi par tempo di cominciar l'operationi, le quali spesso habbiamo promesso, accioche non tratteniamo gl'ingegni desiderosissimi di veder cose maravigliose più molestamente, che si deve. Per haver noi diffinito la Magia esser le dovitie, e le delitie delle naturali scienze, havendo dunque à trattar di lei, tutte le cose grandi, alte, nobili, illustri, e scelte, che si trattano ne' fioritissimi cãpi della filosofia, le rinchiuderemo in questo breve recinto di questo libro, ma accioche noi possiamo osservare, e più anchora di quello, che habbiamo promesso, habbiamo rinchiusi i secreti in più classi, accioche non si trovi cosa fuor del suo ordine, e seguiremo nel descriverli l'ordine delle scienze. Noi dividemo le scienze in matematiche, e naturali, ma cominciaremo dalle naturali, perche cosi mi par convenevole, che si cominci dalle cose più semplici, e manco faticose, e più conosciute da gli altri, indi verremo alle matematiche. Primo cominciaramo da gli animali, dopò alle piante, e come per gradi verremo alli metalli, & alle altre opere della natura. Descriveremo le cose grandi, over fonti donde scaturiscono le cose grandi, & insiememente vi aggiongeremo le cagioni, e le ragioni, accioche il savio, & industrioso artefice possi da se congetturar delle altre. Perche due sono le generationi de gli animali, e

delle

delle piante, cioè naturali, è ſpontanee: narreremo primieramente quelle, che naſcono ſpontanee, dopò quelle, che naſcono dalla miſtione di varij animali, accioche poſſiamo produr nuovi animali, e non mai più viſti a' ſecoli antepaſſati. Cominciaremo dalla putrefattione, per eſſer ella un principio, che non ſolo dalla varietà de' ſemplici, ma dalle meſcolanze delle coſe, che ſi ponno meſchiare per produr coſe nuove. Nè mi hò propoſto laſciar alcune coſe vili, e conoſciute, perche non ſi trova coſa nella natura, quantunque viliſſima appaja, nella quale non riluca qualche grandiſſima maraviglia.

Della putrefattione, e della ſua maravigliosa forza di produr nuovi animali. Cap. I.

MI par opra aſſai convenevole, prima che dimoſtriamo poterſi generar nuovi animali dalla putrefattione, che cominciaſſimo à diſcorrer ſopra quello, che gli antichi filoſofi hanno diſcorſo della putrefattione, e ſe ben di quella havemo ragionato ne' noſtri libri della Fitognomonica, per non ſuiar gli animi de' lettori da queſti libri per inviarli à quelli: mi piace qui dirne alcuna coſa, e dimoſtrar, che da quella non ſolo imperfetti, ma che perfetti animali ſi poſſano generare. Dice Porfirio, che dalle viſcere della terra bagnate di acqua, e dalla forza del Sole arrivata in quelle, ſi ſogliono generar nuovi animali, il medeſimo pēsò Archelao Ateneſe, Anaſſagora Clazomenico, & Euripide ſuo diſcepolo. Ma Teofraſto giudicò ſendo il parer di Cleodemo, che dall'acqua putrefatta, e da quella miſtura, che ſi fa di lei, e della terra naſcevano animali, e quanto l'acque erano più torbide, e più fredde, tanto gli animali, che di quella naſcevano, erano più privi della natura animale, e della coſtanza. Diodoro, e con lui non pochi filoſofi di non poca autorità dicono, che tutti gli animali ſono nati dalla putrefattione, percioche quando nel principio del mondo, il cielo, la terra, e tutti gli elementi ritiratiſi ne' loro luoghi, reſtando la terra in molti luoghi lutoſa, e molle, e percoſſa da' raggi ſolari, e commoſſa, produceva ſopra la ſua ſuperficie alcuni gonfiamenti, ne' quali particolarmente ſi concepevano alcune putrefattioni, coperte di alcune pelli, le quali contenevano dentro à loro quella materia putrefatta, & eſſendo quelle dalla ruggiada della notte inhumidite, e nel giorno dal calore del Sole riſcaldate, nel lor determinato tempo vennero à maturo parto, e rotte quelle pelli come utri, ne nacquero da quelle tutte le ſorti de gli animali, delli quali quelli, che maggior calore hebbero in ſorte, divennero uccelli, quelli che più terra, ſerpi, e gli altri animali, che van ſerpendo per terra, quelli, che ritennero dell'acqua, divennero peſci, che notavano nel mare, e le mezzane fra queſte, gli animali, che caminano con i piedi ſopra la terra. Ma ſcaldando continuamente il Sole ſopra la terra, non produſſe altrimente più animali, ma quelli, che già produtti havea congiōgendoſi frà loro, produſſero animali à loro ſimili. Avicenna in quel libro, che ſcriſſe de' diluvij, par che fuſſe di parere, che dopò le copioſiſſime inondationi della terra, ſenza opra alcuna di ſeme humano, ma ſolo da putrefatti cadaveri de gli animali ajutati da vna celeſte

ſte influenza fur generati gli huomini, & i reſtanti animali, e per queſto alla generatione dell'huomo non è neceſſario il ventre, ò la matrice, ò la natura della donna, che il bambino veniſſe miglior formato. E queſta ſua opinione confirmava con tali argomenti, che la terra non ſolamente in ogni luogo produce topi, li quali poi per il coito andavano creſcendo in infinito, ma anchora de' capelli delle donne ſe ne generano ſerpenti, il quale anchora nel libro de gli animali, dice che havea un'amico, che generava ſcorpioni, con un modo aſſai maravigliоſo, e che da quelli ſe ne generavano de gli altri, non imperfetti, e diſſimili da gli altri, e che poi da quelli, non ſi generaſſero gli altri. E ſe queſta opinione par che non habbi molto del veriſimile, Averroe diſſe, che per generare animali imperfetti baſtavano ſolo le ſtelle, come i topi, i pipiſtrelli, e le talpe, ma non già huomini, leoni. E noi veggiamo con l'eſperienza di ogni giorno, che ſi ponno generar molti animali dal ſeno della terra, e dalla putrefatta materia. E gli antichi noſtri imaginandoſi, che tutti gli animali fuſſero prodotti dalla terra, la chiamano madre univerſale, e commune. Et i Greci mutandole un poco il nome la chiamano Dimitera. Ovidio ſotto la fabula di Pitone deſcriſſe elegantiſſimamente queſta generatione dalla putrefattione.

I reſtanti animali poi produſſe
La terra da ſe ſteſſa, di diverſe
Forme, perche del Sol l'ardente foco
Andò l'humida terra riſcaldando,
Il luto, e le palndi humide acquoſe
Gonfiar col caldo, & i vivaci ſemi,
Che la terra tenea dentro il ſuo ſeno
Come nodriti in ventre de la madre
Crebbero, e poi col tempo preſer volto
Che come il caldo, e l'humido temprati
A pieno fur, produſſer queſti due
Tutte le coſe e riempi la terra.
Che ſe ben l'acqua, e'l foco ſon diſcordi,
Poſſon l'humido, e'l caldo unirſi inſieme,
E le coſe crear, la lor diſcorde
Concordia è atta à generar il tutto.
Dunque poiche reſtò bagnata, e piena
Dopo il diluvio la terra di luto,
Dal Sol percoſſa, riſcaldata in tutto,
Produſſe innumerabili animali,
I quali parte havean l'antiche forme,
E parte nuovi, e ſpaventoſi moſtri,

Alcu-

Alcuni animali terreſtri prodotti dalla putrefattione. Cap. II.

QUESTA coſa han commune fra loro le piante, e gli animali, che l'une, e gli altri naſcono e di ſeme, e da loro ſteſſi naturalmente ſenza ſeme, perche altri naſcono dalla terra, altri da pianta putrefatta, come gli animali infetti, altri dalla ruggiada, che reſta sù le frondi, come l'eruche, altri dal lido, come gli animali coverti di cruſta, altri da gli altri animali, & altri dall'eſcrementi delle parti, come ſono pidocchi. Noi prima ne raccontaremo alcuni deſcritti da gli antichi, accioche conſiderati ben quelli, poſſiamo da noi inventarne de gli altri. E primieramente veggiamo i

Topi come ſi generino dalla putrefattione.

Vicino Tebaide in Egitto, ſcrive Diodoro, quando ceſſa l'inondatione del Nilo, che il Sole ſcaldando la terra già bagnata prima da l'acqua, in varij luoghi da quelle aperture della terra naſce una grandiſſima moltitudine di topi, della qual coſa gli huomini rimangono molto ſtupefatti veggendo alcuni animali formati infino al petto, e le braccia dinanzi animate, e muoverſi, e la parte di dietro non anchor fatta, ma cominciata di luto, e ſenza forma. Dice Plinio, gonfiandoſi il Nilo, ſi trovano certi piccioli topi, cominciati à formarſi dall' acqua genitrice, e terra, e parte di loro vive, parte la ultima è anchor terra. Ma Eliano dice così. Come nell'Egitto piovono alcune picciole goccie, naſcono certi topi, i quali abondevolmente caminando per i larghi campi, apportano grãdiſſima calamità alle biade, perche le tagliano, e conſumano i monti de manipoli. Il medeſimo avviene anchora in Ponto, e le ſcacciano con molte preghiere, che fanno à Dio. Macrobio, & Avicenna dicono, che i topi nati dalla pioggia, poi congiungendoſi i maſchi, e le femine, creſcono mirabilmente, e nelle navi creſcono anchora mirabilmente dalla materia putrefatta, e congiungendoſi fra loro, generano de gli altri. Ariſtotele ne ſcrive un maraviglioſo paſcimento d'una ſpetie di topi ſelvaggi in grandiſſima abondanza, che in molti luoghi de' campi ſogliono naſcere con un modo mai più inteſo, e tal che di tutto il campo ne laſcino poco formento, che lo divorano tutto, e con tanta preſtezza, che alcuni mediocri agricoltori, havendo ſtatuito il giorno appreſſo mieterlo, venendo il giorno con i mietitori al campo, lo ritrovino tutto mangiato. Nè la lor morte avviene con natural ragione, perche in pochi giorni non ſe ne vede poi alcuno. Non potè ſaper mai Plinio come una tanta moltitudine poteſſe così in un momento diſparire, percioche nè morti ſi ritrovano, nè ſia huomo, che zappando i campi l'inverno l'habbino ritrovati. Una moltitudine incredibile di ſelvaggi topi, ha ſcacciato alcuni popoli d'Italia dalla lor patria, come ne laſciò ſcritto Diodoro, & Eliano. I topi diſtruſſero Coſa città di Toſcana. Molti topi gionſero infino à Troade, e ne ſcacciaro gli habitanti. Dicono Teofraſto, e Varrone, che da Giaro Iſola furo ſcacciati da loro gli habitanti, e'l medeſimo

avvenne

ized by Google

avvenne ad Heraclia di Ponto, e se ne scrive di molte altre. Con maraviglioso anchor modo si generano le rane.

Rane dalla polvere, e dalla pioggia putrefatte.

Percioche bagnate di ruggiada, ò pioggia di estade i lidi, e la polvere delle strade nascono. Dice Eliano, che andando da Napoli d'Italia à Pozzuoli, per la strada vidde molti ranocchi, de'quali la parte dinanzi, dove era la testa caminava, e strascinava con due piè dinanzi la parte deretana, che non era anchora animata, ma era limo cretoso di acqua, e terra. Ovidio,

Si vede spesso del medesimo corpo
Ch' una parte ne vive, e l'altra parte
È rozza terra,

& altrove.

E la terra limosa in se ritiene
Seme da generar le verdi rane,
E le genera poi tronche di piedi.

La generatione delle quali è tanto agevole, e momentanea, che è stato scritto esserne piovute rane, e generate nel Cielo. Philarco disse, che piobbero rane appresso Ateneo. Et Heraclide Lembo appresso Dardania, e Peonia haver piovuto rane, tanto copiosamente, che ne restar piene le strade, e le case; si che ne'primi giorni i poveri cittadini, parte occidendo. e parte rinchiusi nelle case sostenevano la calamità, ma poi accorgendosi, che non facevano nulla, e che tutti i vasi ne restavano pieni, e se ne ritrovavano infinite cotte buglite nelle pignate, & arrostite, nè potersi servir dell'acqua, nè saper dove ponere il piede per la moltitudine di mucchi delle rane, abbandonaro il paese, scritto da Diodoro, e da Eustachio. Gli Antaridi gente di Tresposto, bisognò che fuggissero in altro luogo, cacciati dalla moltitudine delle rane incominciate, e non perfette, che piovevano dal Cielo. Ma con maggior meraviglia sono i

Rospi, che nascono dal luto, da loro stessi, e dal sangue mestruo.

Il rospo si dice, che nasce dalla putrefattione, e corrottione. In Dariene provincia del nuovo mondo vi è aria molto infetta, come paludosa, e circondata intorno tutta di acque puzzolenti, anzi la istessa città è palude, che dalle goccie, che cascano dalle mani de'schiavi quando adacquano i solari delle case, subito nascono i rospi, come ne scrive Pietro Martire. L'anitra putrefatta sotto il fimo genera i rospi, come ne fan testimonianza i seguenti versi.

I rospi partorisco, se sepolta
Sarò sotto la terra putrefatta,
Forse, che l'una, e l'altra siamo figli
Della pioggia, e dell' acque.

Ma dal sangue mestruo delle donne putrefatto è cosa malagevole che nò nascano rospi, perche le donne sovente ne generano in corpo con i figli. Celio Aureliano, e Plateario, così li chiamano, rospi, ranocchie, e lucertole, e simili animali, e le donne Salernitane anticamente nel principio della concettione, e massime in quel tempo, che il parto comincia à vivificarsi, si sforzano di ammazzare il

detto animale col ſucco d'apio, e di porro. Vna donna maritata di freſco, detta pregna fuor l'opinione di tutti, in luogo di parto, partorì fuori quattro animali ſimili alle rane, e dopo riſanò aſſai bene: i quali animali ſono raccontati fra le ſpetie delle rane. Dice Paracelſo, che un ſerpe diviſo in più parti, e poſto in vaſe di vetro ſotto il letame, che genera molti vermi, i quali nodriti, & allevati ciaſcuno di loro ſi fà grande quanto un ſerpe, ſiche di uno ſe ne poſſono generar cento, e quello, che hà inſegnato de'ſerpi, dice, che ſi poſſa far di molti altri animali, il che io non niego, che non poſſa farſi, ma non dirò, che facci i medeſimi ſerpi. Così dicono anchora, che dalle impurità delle donne, cioè dal meſtruo, e dal ſperma ſangue nel medeſimo modo poſſa naſcere un baſiliſco, il quale tutti coloro, che vederanno moriranno, ma queſto io ſtimo falſiſſimo. Coſa chiara è che poſſano

Naſcer ſerpenti dalla medolla della ſpina dell' huomo, e da' capelli meſtruati, e da peli delle code de' cavalli.

Che dal corpo humano naſcano ſerpi, ſi legge eſſer accaduto in Vngheria, vicino al fiume Theiſa, in molti corpi humani ſieno nati ſerpi, e lacertole, ſimile alle naturali, e ſi dice, che così ſiano morti d'intorno à tre mila huomini. Scrive Plinio, che una fanteſca partorì un ſerpe nel principio della guerra Marſica. Avicenna nel libro de' diluvij narra, che da' capelli di una donna poſſano naſcere ſerpi, li quali ſono di natura più lunghi, e più humidi. Il medemo veggiamo avvenir de' peli delle giubbe de' cavalli eſpoſti alle acque correnti, perche prima, che paſſino pochi giorni, movendoſi ſi fanno conoſcere, che ſono animati, il medemo hò inteſo haver fatto molti miei amici. Tengono tutti per coſa indubitata, che dalla carne humana naſcano ſerpi, e principalmente dalla midolla del dorſo. Eliano diſſe, che putrefacendoſi la medolla della ſpina dell'huomo morto, ſi convertiva in ſerpente, che naſcerebbe una fera, da uno animale humidiſſimo come l'huomo, un crudeliſſimo, ma queſto avvenir delli huomini cattivi dopò la loro morte. Ovidio à queſto propoſito,

Et evvi anchor chi creda, che la ſpina
De l' huomo putrefatta nel ſepolcro
Rinchinſa in un ſerpente ſi traſmuti.

Plinio dice, che da molti hà inteſo, che dalla ſpina dell'huomo ſe ne generi un ſerpe. Si tratta anchor da ſcrittori.

Dal baſilico come ne naſca lo ſcorpione.

Scrive Fiorentino Greco, che'l baſiliſco maſticato, e poſto al Sole, che generi uno ſcorpione. Ci aggiunſe Plinio. Se il baſilico piſto coprirai con la pietra generar un ſcorpione, e maſticato, & eſpoſto al Sole generar vermi. Anzi ſono alcuni, che dicono, che una mano piena di baſilico, inſieme con dieci cancri di mare peſti, overo di fiume, che chiami, & alletti à ſe da luoghi proſſimi tutti ſcorpioni, che vi ſi trovano. Scrive Avicenna, che hebbe un'amico, come habbiamo detto, il quale havea un ſecreto mirabile di produr ſcorpioni. Galeno nega queſto, ma dice sì ben, che ſia di ſucco aſſai vitioſo, la qual coſa ſpinſe molti, che diceſſero di lor falſe coſe, affermando, che in pochi giorni generar ſcor-

pio-

pioni, ſe peſto, fuſſe poſto in una pignata di creta vacua, e principalmente ſe alcuno la riſcaldaſſe al Sole ogni giorno. Ma queſto è falſo. Ma il corpo del cancro mirabilmente ſi tramuta in ſcorpione. Dice Plinio. Quando il Sol paſſa nel ſegno del cancro, i corpi de' cancri morti poſti in loco ſecco ſi dice, che ſi traſmutino in ſcorpioni. Ovidio.

Se torrai tu le braccia al marin cancro,
Et il reſtante corpo lo porrai
Sotto terra à marcir, da quella parte
Naſcerà un ſcorpion crudele, e fiero,
Che ti minaccia con l'adunca coda.

L'efemero naſce nell'aceto.

Secondo ne dice Eliano, e queſti animali ſi dicono efemeri, che tutta la loro età non è altro che un giorno, vivono della feccia del vino, che và all'aceto, quando s'apre la botte, e nati che ſono, ſubito muojono. Il fiume Hippano nel Bosforo Cimmerio, nel ſolſtitio porta ſeco certi follicoli, maggiori di un'acino, e queſti ſi rompono, e ne vengono fuori certi uccelli, la qual ſpetie di animali non vive ſe non infin al mezo giorno, e vola, ma cadendo il Sole nell'Occidente, cade infermo, & eſſendo ſotto il Sole, egli muore, il qual non vive più di un giorno, laonde hemerobion, cioè di un giorno la chiamano. Nel medeſimo modo le

Pirigone naſcer nel fuoco.

Si dice dal medeſimo, e ſono animali volatili, chiamate da Greci pirigone, cio è nati dal fuoco, & ivi vivono, e ſi nodriſcono, e che volino di quà, e di là, queſto da meraviglia, quello mirabiltà, che cavati fuori di quel fuoco, e ſentono l'aria fredda, ſubito laſciano la vita, eſſendo il fuoco lor nodrimento. Evvi anchora la

Salamandra, che naſce dall'acqua.

Le Salamandre non generano, nè ſi trova in lor femina, ò maſchio, ſi come nelle anguille, & in quelli altri animali, che non generano animali, ne uove, da Plinio. Hor deſcriveremo una degniſſima generatione, come

L'Api naſcono dal bue.

Scrive Eliano, che la ſpetie de' bovi dà al mondo molte commodità, e frà l'altre, che dice, morto donar molte coſe eccellenti, piene di dignità, che dalle ſue reliquie ſe ne generino l'api, le più belle di tutti gli animali, che producono à noi utiliſſimo frutto, e ſuaviſſimo. De' quali Ovidio.

Non vedi come dimorando un poco,
Da un fluido calor marcirſi i corpi,
E traſmutarſi in piccioli animali?
Va dunque, e uccidi, e poi ſotterra i corpi
De' ſcelti tori (e per eſperienza
Coſa già nota) e vedrai uſcir l'api
Dalle lor marcie membra, e andar ſugendo
Da fiori il miele.

Fiorentino Greco ſcrive di lor queſte coſe. Giuba Re di Libia inſegna à gene-

rar l'api in una caſſa di legno. Democrito, e Varrone aſſai meglio in una caſa. Il modo è q̃ſto. Habbi una camera alta 10. cubiti, larga 10. cubiti, e ſieno i reſtãti lati proportionati, facciſi in eſſa una porta, e quattro feneſtre, una in ciaſcun muro, in queſta ponerai un bue di trenta meſi, carnoſo, e molto graſſo, e che intorno à lui ſieno molti giovani, che lo battino molto bene, e dopò molto ben battuto l'uccidano, e acciaccandolo con tutte l'oſſa inſieme, ma habbino molta avvertenza, che non imbrattino il bue del ſuo ſangue, perche l'ape non ſi genera del ſuo ſangue, e mentre ſi comincia à battere, non cominciano con gran furia, ſubito poi ſi otturino tutti i buſi del toro con pezzi di lino puro, e delicate impeciate, come ſono gli occhi, le narici, la bocca, e quelle parti anchora, che la natura l'hà prodotte neceſſarie à buttar fuori gli eſcrementi. E dopò facendogli un letto di timo, biſogna collocarvi ſopra il bue ſupino, e poi eſcano fuori la camera, e ſubito ſerrino la porta, e le feneſtre, e turino le fiſſure, accioche dẽtro non vi poſſa entrar ne aria, ne vẽto, ne poſſa altrimẽte ſpirar. Nella terza ſettimana biſogna aprir le feneſtre, e far che v'entri il lume, e l'aria pura, laſciando ſolamente chiuſa quella parte, da dove ſpiraſſe alcun vento gagliardo. Così dopò che quella materia ſarà raffreddata, e che hà tirato à ſe vento aſſai ſufficiente, biſogna ſerrar di nuovo, e lutar di nuovo le fiſſure. Dopò undici giorni aprirari di nuovo, e ritroverai quella camera tutta piena di api, adunati inſieme à mucchi, non vi ritrovando altro del bue che l'oſſa, le corna, & i peli. Dicono che dal cervello ſi generano i Regi, e dalle carni l'altre api, dalla midolla il Re, ma i migliori Regi ſono quelli, che naſcono dal cervello, di bellezza, di grandezza, e di colore. Nella prima volta, che aprirai la camera, troverai la carne già trasformata in certi animali piccioli, bianchi, e ſimili fra loro, ma non anchora perfetti, che ſono adunati d'intorno al vitello, tutti immobili, e che creſcono à poco à poco, vedrai l'ali, che già cominciano à ſnodarſi, e vedrai l'api, che cominciano à prẽdere il color proprio, e che ſtraſcendendo appreſſo al loro Re, e che cominciano à volare, con l'ali, che anchor tremano, per non ſapere anchora volare, e per eſſere le loro membra debili, ſe ne vanno alla feneſtra, e la ſpingono con impeto, per il gran deſiderio, c'han di veder la luce. Ma ſarà bene aprir le feneſtre un giorno sì, e l'altro nò. Ma perche da Virgilio ſono elegantiſſime deſcritte, nõ mi rincreſcerà porle quì appreſſo.

Biſogna in prima havere un ſtretto luogo,
Ch' à queſto uſo ſia commodo, e che ſovra
Coverto ſia d'un ſtretto, & humil tetto
Quattro intorno habbia muri, & altretante
Feneſtre, e'ncontro ſieno à quattro venti.
E che ricevan dentro obliqua luce.
Cerca all' hora un vitel c'habbi la fronte
Cornuta di due anni, à cui le nari
E la bocca s'otturi, che non eſchi
Quantunque aßai contraſti il ſpirto fuori.
Poi col baſton ſi batte inſino à morte

Finche

Finche ſia tolto dalla carne il cuojo
Queſto ſi laſci poi nel chiuſo loco
E per le coſte gli odorati rami
Si trapongan per tutte, e caſià, e timo
E freſchi, e verdeggianti, e ciò ſi facci,
Quando Zefiro ſpinge le prime onde,
Pria, che ſi veggan roſſeggiare i fiori
Per i prati, e anchor pria, che la loquace
Rondine attacchi i nidi intorno i travi,
Intanto riſcaldandoſi l'humore
Per l'oſſe, ſi vedrà d'intorno intorno
Miracoloſamente volar l'api,
Pria ſenza piedi, e poi ſpiegando l'ali,
Stridono meſcolandoſi, godendo
Dell'aria nuova, e dell'aura vitale,

Ma ſi come dal tenero giovenco, e nobilmente allevato ne naſcono l'api eccellentiſſime, così delle carni più vecchie, e più ignobili ne naſcono api più vili, e più ignobili. Per queſto dice Eliano, che

Le veſpe ſi generano dal cavallo

Quando il ſuo cadavero è putrefatto, dalla ſua corrotta midolla ne naſcono le veſpe, e da un'animal velociſsimo, come il cavallo ne naſcono le veſpe anchor velociſſime. Ovidio le veſpe le chiama crabroni.

Dal caval morto, e ſotterrato, naſce
Il crabrone.

Iſidoro dice, che il crabrone ſi dice da cabo, cioè caballo, perciochè da lui è generato. Naſcono anchora i crabroni dalle putrefatte carni del cavallo. Plinio togliendo da Virgilio, dal morto corpo d'un cavallo ſi generano veſpe, e crabroni, traſmutando la natura una coſa in un'altra. Nel medeſimo modo.

L'api diſutili naſcono da' muli

E ciò per autorità d'Iſidoro, che diſſe i fuci generarſi dal mulo. E lo chiamano fuco, perche gode, e ſi mangia le fatiche d'altri, quaſi diceſſe fago, perche ſi mangia quello, che nō hà egli faticato. Ma altri dicono, che dalle carni di muli non naſcano fuchi, ma locuſte. Finalmente dalle più viliſſime carni ne naſcono i più vil di tutti.

Scarafaggio naſce da l'aſino.

Dice Plinio, che della corrottione del corpo dell'aſino naſcono i ſcaraſaggi. Iſidoro dice, che de' veloci cani naſcono i ſcaraſaggi. Eliano dice, che la ſpecie di ſcaraſaggi non han femina, e però il maſchio pone il ſuo ſeme in quella ballotta, la qual va rivolgendo per lo ſpatio di ventiotto giorni, e la riſcalda, dopò partoriſce il figlio.

D'alcuni uccelli, che naſcono da frutti putrefatti degli alberi. Cap. III.

OLAO Magno nella deſcrittione de'paeſi Settentrionali dell'Europa, dice, che vicino Scotia vi è un'albero, dal cui frutto ne naſcono certi uccelli. Muſtero ſcrive, che ſi trovano cert'alberi, che fanno il frutto rivolto fra le frondi, le quali al dovuto tempo cadendo dentro l'acque, ritorna vivo, e ſi converte in vivo uccello, e lo chiamano uccello d'albero. I vecchi Coſmografi, principalmente Saſſone Grammatico ſcrive di queſto albero, accioche alcuno moderno nõ ſtimi ſia qualche bugia. Ma i moderni dicono, che non ſolo nella Scotia, ma al fiume Temeſi, che paſſa per Lodino, ſi trovano certe conche con duo coperchi, cõ un pedicino un poco groſſetto, e ſtanno ficcate, & attaccate nelle carene delle navi vecchie, picciole, di rotondità fatta à compaſſo, di fuori bianche, lucide, liſcie, tenere, eguali alle ſcorze delle amendole, nel baſſo aſſai ventrute, come nate di muſco, e di limo putrefatto, e come un pedicino di fonghi ſtanno attaccati, e par che da quello tirino à ſe l'alimento. Sono alcuni, che dicono, che queſti ſono generati vermicelli, altri dicono di alcuni ramicelli d'alberi, li quali il mare col gir innanzi, tornar in dietro, eſſendo buttati al lido li tira, e quelli, che reſtano nel lido, muojono, e quelli, che ſono tirati dentro dalle vicendevoli onde, eſcono fuori vivi dalle conche, e divengono anati, overo in un'uccello ſimile à quello. I medeſimi anchora

Uccelli, che naſcono dalla putrefattione de'legni.

Geſnero ſcrive, che nell'iſole Hebridi, ſi getti un legno nel mare, in ſpatio di tempo primo divengono vermi da quel legno cavo, i quali havendo prima ſembianza di anitri col capo, e con i piedi, & ali, al fin ſi veſtono di piume, e poi divengono ſimili alle papare di grandezza, e quando ſaranno pervenute à queſta grandezza, ch'io dico, alzandoſi al cielo con l'ajuto delle ali, vanno diſcorrendo per tutto. Quando il legno comincia à putrefarſi, ſubito ſi vede ſorgere un'infinita moltitudine di vermi, de'quali alcuni ſono incominciati à formarſi, alcuni hanno certe membra formate, alcuna forma di uccelli perfetti, fra le quali alcuni hanno certe penne perfette, & altre tutte nude. Dice Paracelſo, come col calor della chioccia quel bianco dell'ovo, e quella flemma diventa pollo, coſi l'uccello rinchiuſo in picciol vaſe, bruſciato, e poſto ſotto il forno, prima ſi trasforma in quella flemma muccoſa, e dopò dal medeſimo calore ſi muta in un'uccello animato, e ſi riſtora, come ſe fuſſe una Fenice. Marſilio Ficino togliendo da Alberto dice, che dalla putrefattione della Salvia ne naſce un'uccello ſimile alla merola, la qual vien'animata dalla vita del mondo.

Dei

De i peſci, che naſcono dalla putrefattione. Cap. IV.

REſta, che portiamo l'eſſempio d'alcuni peſci, i quali naſcono dalla putrefattione, poiche parlato habbiamo de gli animali terreſtri, e de gli uccelli. E primieramente

L'Anguille come ſi generino

Nelle Anguille non ſi trova il ſeſſo maſcolino, ò'l feminino, nè per coito ſi generano, nè partoriſcono ova, nè giamai alcuna ne fù preſa, che habbia dentro il ſeme genitale, overo ova, nè alcuna ſciſſura ſotto, dove ſi poteſſe conoſcere, che fuſſe la natura da partorire, il che ſi dimoſtra con tale argomento, che in molti laghi lutoſi, toltone via tutta l'acqua, e purgatone tutto il limo, ſi trovano, le anguille generate di nuovo, quando di nuovo vi è piovuta l'acqua, perche ne' giorni ſecchi non vi ſi generano, & in quei laghi dove ſempre è l'acqua ivi dalle pioggie ſempre ſono generate, e nodrite, come ne laſciò ſcritto Ariſtotele. Si generano anchora delle coſe putrefatte. Perche è ſtato viſto da un cavallo morto buttato in un lago poco dopò eſſere ſtate viſte innumerabili anguille, di che anchora accade da gli altri animali. Ariſtotele dice, che naſcono dalle inteſtine della terra, le quali inteſtine, così in mare, come ne' fiumi, come ne' laghi, maſſimamente per cauſa della putrefattione, ma nel mare, dove ſono l'alghe, e ne' laghi, e ne' fiumi vicino le rive, il calor fa, che più vi entri dentro le parti, acciochè ſi putrefaccino. Per queſto io hò conoſciuto un'amico, il quale havendo ripieno i vaſi di acqua, e ripieni poi di alghe, e di certe altre herbe di fiumi, riſtrette poi dal peſo di alcune pietre ſovrapoſte al ciel ſcoperto, in pochi giorni generava l'anguille. Simile à queſto è

Il naſcere de' peſcicelli della ſpiuma.

I Greci chiaman l'apua, ò peſcicello aphija, cioè peſce di ſpiuma, che queſto peſcicello naſca dalle pioggie. Molte ſono le loro ſpecie de' peſci, che naſcono dalla ſpiuma, e ſenza generatione di maſchio, e femina, ma dalla arenoſa terra, la qual nè creſce mai, nè genera altri peſcicelli, ma in ſpatio di altro tempo ſi muore, e dopò naſce di nuovo, laonde in ogni tempo dell'anno ſi generano, e naſcono ne' luoghi tiepidi, & ombroſi, ſempre che il terreno ſe intepidiſce, come in Athene appreſſo Salamine, e vicino Temiſtocleo in Maracone. Alcuna volta, overo quando è piovuta dal cielo, queſto peſcicello è nato dalla ſpiuma, alcuna volta è portato per la ſommità dell'onde, e corre con la ſpiuma à guiſa di vermicelli nel fiume. Dice Ateneo, che è ſacrato à Venere, perche ella ancora è generata dalla ſpiuma, e però detta Aphroditi. Dice Eliano, che queſte Apue non generano, ma che naſcono dal limo, perche quando creſce il luto nel mare, divien molto nero, e limoſo, e per mirabile, & occulta natura s'intiepidiſce, e ſi traſmuta in molti animali, come le apue. E contra l'innumerabili onde, che ſi rompono ne' ſcogli, non hanno altro per refrigerio, che i buſi aſcoſti de' ſcogli, e non han biſogno di cibo. Oppiano così ciò elegantiſſimamente deſcrive.

I pe-

I peſcicelli dalla ſpuma nati
Animale imbecille, e ſenza ſangue
Picciola turba ſenza patre nata
Quando la mente del gran Giove attrahe
Pioggie abbondanti dalle denſe nubi
Subito un grave mormore nel mare
S'ode, ſi gonfian l'onde, e vanno intorno
Meſcolandoſi inſieme, all'hor il mare
Si vede biancheggiar di ſpeſſe ſpiume,
E ſenza che la moglie col marito
Si meſchi, uſcir dal mar veggonſi i figli,
E ſubito allevarſi, e dalla ſpuma
Perche ſi fan di ſpuma, hanno il lor nome.

I peſcicelli delle triglie dalla putrefattione

Naſce un'altra ſpecie di peſcicelli delle triglie, che non naſce dal coito del maſchio, e della femina, ma dal limo, & arena, che così ne'luoghi paludoſi, come in Gnido anticamente ſi narra naſcevano, che ne'laghi, quando bruſcia la canicola, diſeccati, e nell'arido limo, quando dopò comincia ad inhumidirſi per le pioggie naſcono certi peſcicelli di ſpecie di Cefali, della grandezza delle picciole Mene, ne in quelli ſi trovano ſegni di ova, ò di ſeme, anzi in molti laghi dell'Aſia, ne'luoghi dove ci entra il mare, ſi vedono certi peſcicelli della grandezza delle inteſtine dello Heſpero, laonde il peſcicello delli Cefali naſce dalla terra arenoſa, overo dal limo, come dice Ariſtotele. Il medeſimo ſi può ſtimar delli peſcicelli delle Mene. Par che anchor naſca il

Ciprino del limo putrefatto

Dell'acque dolce nel medeſimo modo, percioche è ſtato oſſervato ne'laghi circondati da'monti, ne'quali niun fonte vi entra dentro, non palude, ò fiume ſe non la pioggia celeſte, e quando le pioggie ſono abbondevoli, ſi veggono abbondantiſſime de'peſci, e fra gli altri di ciprini. Ci ſono anchora di quelli, che naſcono con legitimo ordine di natura di maſchio, e di femina. Sono anchora in molti particolari laghi, peſci di particolar natura, come nel lago Lemaco, nel Benaco, & altri, e carpioni, e ſimili. Si generano parimente

Peſci in terra dalla putrefattione.

Dice Plinio, che in Paflagonia ſi cavano Peſci ſottoterra di gratiſſimo ſapore, e da foſſe alte, in certi luoghi, dove non ſi fermano l'acque, e ſi maraviglia come ivi ſi generino ſenza coito. Ma eſſervi forza di alcuno naſcoſto humore: oltra di quelle che ſi trovano ne'pozzi, perche in molti vi naſcono peſci. Naſcono anchor l'

Oſtracoderme da limo ſpiumoſo.

Se conſidereremo gli animali coperti di cruſte, overo dalla forza dell'humore del mare, veggiamo che naſcono ſenza ſeme, e ſenza il maſchio, e la femina. Percioche eſſendo tutte coperte intorno intorno di dura, & impietrita cruſta, nè ſi ritrova nelle parti di dentro ſegno alcuno di membro, che ſerva alla generatione, non può farſi ſe non toccandoſi, ò fregandoſi commodamente. Dice Ariſtotele, che

che tutte l'Oſtracoderme naſcono da per loro, con queſto argomento, che ſi veggono naſcer attaccate tutte alle navi, da un certo limo ſpumoſo putrefatto, & in molti luoghi, dove prima non ve n'erano innanzi nate, che facendoſi il luogo lutoſo per copia dell'acque, vi ſi veggono nate le teſtacce. Vi è anchora chiaro inditio, che da loro non ſi vede buttar fuori ſeme genitale. Et in Lesbo alcuni popoli de Chij havendo portate alcune Oſtriche picciole da vicini mari, e diviſele in alcuni luoghi limoſi per farle ivi moltiplicare, col tempo poi non vi ſi ritrovaro ſe non l'iſteſſe, ſe non che erano creſciute di grandezza. L'oſtriche dunque naſcono in mare, ne' fiumi, e ne' bagni, però chiamano limnoſtriche, cioè nate da laghi, e trahono il loro naſcimento dove è luto. Oppiano.

E ne gli humidi luoghi, ove han la ſtrada
L'onde del mar, ne gorghi, ove han le piante
Lor naſcimento, naſcono animali,
Senza i letti del padre, e della madre,
Come l'oſtriche ſon, e l'imbecilli
Apue, e molti generi di conche
E coverte di teſta, e quelli anchora
Turbin, che naſcer ſoglion nell'arena.

Et in altri luoghi.

Che inſieme non ſi giungono, ne naſcono
Di matrimonio, naſcon da lor ſteſſi.
Come Oſtriche dall'humido terrene
Non è diſtinta l'Oſtrica da ſeſso
Nè femina, nè maſchio hanno tai peſci.
Ortiche, porpore, unghie naſcono da loro ſteſſe.

Così le patelle, pettini, holoturi, e ſimili, che ſtanno attaccati à ſcogli, e non ſi partono da' lor luoghi, percioche come è poſſibile farſi fra loro i congiongimenti, meſchiar un corpo con l'altro, per vivere, come le piante? dunque le porpore, e l'Oſtracoderme ſi fanno, e generano della materia putrefatta, e di limo. Le buccine così medeſimamente naſcono. Le limnoſtree naſcono ne' luoghi lutoſi. Le conche, unghie, e i pettini ſi generano ne' luoghi arenoſi. Le madriperle naſcono attaccate à ſcogli con una lana ne' luoghi arenoſi, e limoſi, e finalmente tutti i teſtacci naſcono da per loro nel limo, e ſono varij dalla varia loro differenza: nel lutoſo naſcono l'oſtriche, nell'arenoſo le cõchiglie, gli holoturij ne' buchi, ò caverne ne' ſcogli, i balani, le telline, nerite, e mituli, le porpore, e buccine nella cima del mare, e tutti dalla materia putrefatta ne' liquidi laghi, che accadendo alle volte per peſcar commodamente far alcuna ſiepe di faſcine, e pali dentro l'acque, e poi col tempo putrefatte, vi ci ſono trovati gran copia di mituli, e levati quelli, non ve ne ſono più ſtati viſti.

Digitized by Google

Che dal miſchiamento di varij animali inſieme poſſano naſcere nuovi animali. Cap. V.

HAvemo già à pieno ragionato di quelli animali, che naſcono dalla putrefattione, hora racconteremo come ſi poſſano generare alcuni nuovi animali dalla varia congiuntione dell'uno con l'altro, e da quelli poi generar gli altri di nuovo, accioche non mai venga meno l'occaſione di generar nuovi animali, e moſtri mai più viſti. Nè per niun'altra cauſa, diſſe Ariſtotele nel libro degli animali, che l'Africa ſempre apportava coſe nuove, ſe non che per eſſer l'Africa povera di acque, in quei luoghi, dove era alcun fiume per bere, ſi ritrovavano ſempre infinite ſchiere di varij animali, così da lontani paeſi, come da'vicini, i quali meſchiandoſi fra loro, ò per forza, ò per lo ſcambievole diletto, naſcevano da quei matrimonij, animali di diverſe forme, e molti moſtri. Da gli antichi molti ne ſono ſtati ſcritti, e molti ne ſono ſtati ſperimentati di nuovo, e molti trovati à caſo, i quali eſſempi molto ponno giovare à gl'ingegnoſi, come di ciò ne potranno far fede i più dotti. Ma io non vorrei, che ſpaventaſſero gl'ingegnoſi, le perſuaſioni di alcuni Filoſofi, che dal congiungimento di varij animali, naſca una ſpecie, che non può generar altri: e che da due animali di diverſa ſpecie, non ne può naſcer uno di varia forma de'ſuoi genitori, e queſto in tutte le ſpecie de gli animali, per veder ſolo, che il mulo non generi, per vederſi a' tempi noſtri molti animali nati da diverſi generi, che generino altri, e li generati da loro parimente generino altri che quella ſpecie ſi conſervi per ſempre. Nè è convenevole ad un ſavio con l'eſempio d'un ſolo, far legge così rigoroſa, che habbia à ſtringerſi in tutti gli altri; poiche nelle noſtre caſe, e nelle ville, ne'domeſtici animali, per il vario loro congiungimento, generano ſpeſſe volte una ſpecie, e quelle poi veggiamo, che generano gli altri, e tanto di aſpetto, e di corpo ſon varie da'primi loro progenitori, quanto ſi vanno dilungando per numeroſi congiungimenti da quei primi genitori, che appena vi reſti veſtigio di quella prima faccia, overo corpo. Ne meno è vero totalmente, dal coito di varij animali naſcerne un terzo imperfetto, e diſſimile da'primi, e ch'egli poi non poſſa generar altri. Da queſti congiungimenti varij, che noi diciamo, noi acquiſtiamo varie proprietà di cibi nella medicina, e nell'uſo domeſtico, & emendiamo molte volte vitij, negli altri animali per poterſene poi di loro nelle caccie, e così indurvi varie virtudi. Noi prima raccõtaremo tutte quelle, che ſono ſtate fatte da gli antichi, appreſſo quelle ſperimentate di nuovo da'moderni, e poi quelle, che hò fatte io, e viſtone in varij paeſi, accioche queſte già ritrovate, ogni curioſo, & ingegnoſo, poſſa da ſe agevolmente ritrovarne dell'altre. Ma prima che venghiamo à trattar dell'eſperienze, mi par coſa convenevole, e neceſſaria narrar alcune regole degne da eſſer ricordate, le quali ſono ſtate ſcritte da Ariſtotele, e da gli altri, che gli animali più agevolmente ſi domeſtichino fra loro, e ſi congiongano ſcambievolmente, e s'impregnino. Primieramente, che non ſiano molto differenti fra loro di grandezza di corpo, ma che poca, ò nulla differenza ſia fra loro, perche ſe molta ve ne

ſia,

ſia,non ſi miſchiaranno giamai fra loro. La grandezza del cane, e quella del lupo è ſimile, così quella del Leone, e della Pantera, dell'aſino,e del cavallo, e fra gli uccelli quella della gallina,e della pernice, il falcone,e lo ſparviere. Perche aſſai ſconciamente accompagnarebbe alcuno il cavallo al cane, e l'elefante alla cavalla,ò i paſſeri, alle galline. Biſogna anchora che porti nel ventre egualmente l'una,e l'altra ſpecie,perche ſe un'animal porterà un'anno nel ventre, & un'altro per ſei meſi,à tempo che l'uno havrebbe il parto maturo,e voleſſe partorire,l'altro biſognarebbe che fuſſe imperfetto,cioè mezzo complito. Il cane porta nel ventre due meſi,il cavallo dodeci,e dice il Filoſofo,che non può naſcer l'animale ſe non nel ſuo tempo giuſto. E per queſto non può naſcere un'huomo da un cane, nè un cavallo dall'elefante, dunque non biſogna che ſiano differenti l'un dall'altro nel portar del ventre.Biſogna anchora,che gli animali che accoppiar ſi debbano,ſiano luſſurioſiſſimi,perche quelli animali che caſti ſono, che ſolo una volta l'anno al coito inchinati ſono, ſe manca à lui la donna della ſua ſpecie, prima che rivolga l'animo,e che s'inchini ad amar un'altra,paſſa il tempo del coito,ma quelli,che luſſorioſiſſimi ſono ſtimulati,e ſpronati dall'ardore, ciechi dalla paſſione, dan dentro e in quelli animali,che ſono della ſua, e di altra ſpecie. Fra quadrupedi i più luſſurioſi ſono i cani,i becchi, e gli aſini, fra gli uccelli le pernici, le quaglie,le colombe,& i paſſeri. Biſogna anchora,che ſi giungano inſieme à tempo idoneo à loro congiungimento: perche ogni animale hà certi tempi conſtituiti,che cominciano à luſſuriare,che tale la natura prodotti l'have. Il commune tempo à tutti del coito è quando paſſata l'aſprezza dell'inverno, cominciando la tiepidezza della primavera, quaſi tutte le ſpecie degli animali ſi muovono al coito,e ſi riſcaldano di libidine. Biſogna anchora che ſiano di età convenevoli, perche non per ogni tempo, ma à certo ordinato dalla natura nella ſua età ſi muove quella virtù ſeminale,che negli animali novelli le prime emiſſioni de'ſemi,ò ſono infeconde,ò ſono imbecilli,onde à ciaſcheduna ſpecie è conſtituita dalla natura l'età prolifica alla generatione. Però ſia l'uno,e l'altro giovane,e pari,non imbecilli, ò troppo conſumate. Ma ſe per caſo gli animali non fuſſero troppo luſſurioſi,faremo con diverſi artificij.

Che gli animali con più ardore s'accomodino al coito.

E ſe la femina non riteneſſe il ſuo ſeme,far di modo,che non lo butti fuora. Molti ſono i rimedij accenſivi della luſſuria ſcritti da gli antichi,& uſati appreſſo noi molti. Scrive Eliano à far, che gli animali attendano più al coito, che i paſtori delle pecore, delle capre, e delle cavalle, al tempo del coito gli debbano fregar cõ le mani onte di ſale e nitro le parti genitali delle femine, accioche con più ardore ſi muovino à deſiderare il maſchio. Altri l'ungono col pepe,altri del frutto delle ortiche, altri di mirra, e nitro, perche da quella frecaggione nella femina ſi commove molto la luſſuria, e così volentieri ſoffriſcono i maſchi. E i becchi li fanno divenir più pronti al coito, ſe s'ongeranno le loro narici, e la barba di unguento odorato. Così al contrario,legando le code loro nel mezzo,che ſi raffrena molto dall'ardẽtiſſima voglia del coito. Dice Abſirto,che fa i maſchi più ardẽti al coito,ſe fregãdo la mano alla natura della cavalla, e fregãdola poi per la bocca,e

per le narici del cavallo. Dice Didimo, che fa molto gagliardi i montoni alla generatione, dandogli ſpeſſo à mangiare l'herba poligono, laonde non ſolo eſſi, ma le reſtanti ſpecie di pecore s'eccitano al coito. Plinio dà à mangiar le cipolle alle pecore, per accreſcergli voglia, e forza del coito, non men che fa la ruchetta all' huomo. Et all'aſine, accioche doppo il coito non ributtino il ſeme fuori, doppo l'atto con buone baſtonate il fanno correr per forza, ſpargendo acqua freſca ne' loro genitali. I quali rimedij, e molti altri ſimili ritroverai ſparſamente deſcritti ne' libri di coloro, che hanno ſcritto hiſtoria degli animali.

Come ſi poſſano generare cani fortiſſimi, e di altre virtù per lo miſchiamento con altri animali. Cap. VI.

COminciaremo da' cani per non haver noi animal più domeſtico, e familiare e per eſſer pari di grandezza, e di tempo all'impregnatione, luſſurioſo, e ſempre al coito apparecchiato, e che agevoliſſimamente ſi meſchia con quelli della ſua ſpecie, con l'altrui, anzi da lui molto diſſimile, mutando habito, e forma, & emendando in lui alcuni vitij, per guardia, e per le caccie, & à varij uſi, e piaceri atto rendendolo, e primieramente, come generar ſi poſſa il

Cane indiano nato da' tigri fortiſſimo.

Queſto come è chiamato da varij ſcrittori, maſtino, robuſto, guerriero, & hircano. Ariſtotele dice, che naſce dal cane, e dalla Tigre, e li chiamano indiani. E così in altro luogo naſcer, dice, dal cane, e da una certa fiera ſenza dire il nome. Plinio vuole, che gli cani indiani ſi generino dalle tigri, e però quando è lor tempo del coito legano le cagne femine nelle ſelve, e che da' primi, e ſecondi parti dicono, che vengono troppo ſoverchiamente feroci, ma i terzi gli allevano. Eliano dalle ſcritture delle coſe indiane ne cava l'hiſtoria del can robuſto, e la inſegna. S'eleggono le cagne femine generoſiſſime, così eccellenti d'inveſtigar le fiere con la ſagacità dell'odorato, come ancora, che ſieno velociſſime al corſo, e queſte ſi portano in luoghi dove ſogliono habitare le tigri, e condotte in quei luoghi, le attaccano à gli alberi, e poi ſi partono, nelle quali incontrandoſi le tigri, ſe à caſo ſi trovano non haver fatto caccia di altri animali, e ſi muojono di fame, le ſtracciano in mille pezzi, ma ſe per caſo ſatij di cibo, & infiammati di libidine, ſi giongono con loro nel coito, da queſto meſchiamento con le tigri, e cani, non viene à naſcere una tigre, ma imbaſtardendoſi il ſeme, il figlio riferiſce la forma della madre, diviene un cane, e queſti cani nati di tigre, non ſi degnano di cacciar cervi, ò cinghiali, ma incontrarſi con Leone hanno ſomma vaghezza. Un' indiano di gran qualità mandò ad Aleſſandro Magno figlio di Filippo Re, alcuni di queſti cani, de' quali fè queſta ſperienza. Primieramente lo poſe à caccia con un cervo, ma il cane diſdegnandoſi di tale inimico, non ſi moveva dal luogo, dove giaceva, e dopo poſtolo con un cignale, reſtò ancora immobile, come havea fatto col cervo, e dopo poſto inſieme con vn'orſo, diſprezzando medeſimamente lui, come gli altri, ſi rattenne di azzuffarſi con lui, all'ultimo ci

po-

Digitized by Google

posero un Leone, il qual vedutolo, così tutto s'accese d'ira, come veramente fusse comparuto in steccato un combattente disdegnoso, senza alcuna tardanza s'avventò addosso à lui, e tenendolo stretto gagliardissimamente, le stringeva la gola, e lo soffocava; all'hora quell'Indiano, che havea da mostrare al Re, quello spettacolo, e che molto ben conosceva la robustezza dell'animo di quel cane, e la sua costanza, prima li tagliò la coda, ma egli, per non rallentar punto i denti, che havea fissi nella gola del Leone, facilmente sostenne l'essergli tagliata la coda, dopò li spezzò una gamba, ma egli come havea da principio cominciato à stringergli la gola, per non rallentar punto il morso, non se motivo alcuno, appresso gli tagliò il secondo piede, ma egli fe quel conto del piede, che havea fatto del primo, come quel piè suo stato non fusse, appresso li fe tagliare il terzo, & egli non per questo rallentò punto la bocca dal Leone, all'hora volse anchora tagliare il quarto, ma non per questo divenuto più debile, ne lasciò punto il Leone; ma con tutte le sue forze attendeva à fornir di uccidere il Leone, all'ultimo tagliatogli il capo, se ben'il corpo era separato dalla testa, i denti restorno così ficcati nella gola del Leone, dove prima gli havea attaccati, che pendeva la testa dalla gola del Leone, e doppo morto andava quel capo spenzolato. Ma Alessandro sentendo non poco dolore della morte del cane, e stupefatto della grandezza, e virtù di quello, che havea dato tal saggio di se, e del vigor del suo animo, che havea più tosto voluto morire, che mancar di quella grandezza. Riguardãdo questo l'Indiano, gli donò quattro cani simili à quello, & egli con grato, e giocondo cuore ricevè dall'Indiano quel presente, & à colui che donato gli l'havea, donò tal presente, qual si conveniva al grandissimo animo di quel Re. Queste cose racconta anchor Files. Ma Diodoro Sicolo, e Strabone, dicono, quel Re, che fusse stato il Sofire, e che ne donò centocinquanta di quei cani ad Alessandro, i quali grandi, e robustissimi, e dicevano, che erano generati dal seme delle tigri. La medesima historia si legge appresso Polluce. Ne è molto diverso da questo il cane Indiano descritto da Plutarco. Un certo cane Indiano (dice) il quale era il primo tra gli Indiani, e che havevano combattuto con Alessandro, essendo portato in un steccato, mentre gli furo portati innanzi, cervi, e cinghiali, & orsi, non facendo conto alcuno di loro, non si levò mai da dove giaceva. Ma come comparve ivi un Leone, subito risvegliãndosi in un momento, cominciò à sparger l'arena con i piedi, giudicandolo degno suo competitore, e guerriero comparso contro lui. Plinio dice così. Andando nell'India Alessandro Magno, il Re di Albania gli donò un cane d'una smisurata grandezza, si rallegrò Alessandro di tanta grandezza, lo pose à combatter con orsi, con cinghiali, e con cervi, ma non per quelli si mosse punto il cane da dove dormiva. Ma quel Re di tanto generoso spirito non puote sopportar tanta grandezza, con tanta codardia, e ne restò non poco offeso, così comandò che fusse ammazzato. Andò la fama di tal fatto à quel Re donatore, e ce ne mandò un'altro, con dirgli, che non volesse veder la prova del valor di quel cane, con animali debboli, ma con Leoni, overo elefanti, e che non havea più di due, l'uno quello che havea ucciso, e l'altro quello, che mandato gli havea. Non tardò molto Alessandro à vederne

la

la prova, e postolo à combatter con un Leone, l'aperse in mille pezzi, e poi comandò fusse menato un elefante à guerreggiar con lui, ne mai d'altro spettacolo hebbe egli una allegrezza maggiore: percioche se gli indrizzorno per tutto il corpo i velli, e poi con un horribil latrato, fe rimbombar tutto quel luogo; & assaltando la bestia, di quà, e di là, con grandissimo artificio di guerra l'andava straccando, e rivolgendo, quanto gli parea necessario, e quando veniva assaltato da lui, l'andava strafuggendo quanto poteva, finche tanto lo fe girare, che, movendosele una vertigine, cascò in terra tremando, e scuotendosi in tutto à si gran peso.

Gratio ragionò anch' egli di tal Cane.

Ne la lor ferità basta alle genti
Hircane, e'l seme anchor dentro le selve
Portano, à lor Venere istessa insegna
Come fra loro il matrimonio segua.
All'hora il fiero adultero diviene
Mansueto, e se di gionger con la tigre
Ardisce il cane, e di quel seme altiero
Ne resta al cane l'utero fecondo.
Il cane Leontomigo dal Leone.

Nel numero de'cani robusti, e cacciatori sono i Leontomigi detti. Dice Polluce. I cani Arcadici sono nati di cani, e di Leone, e si chiamano leontomiges in Greco. Queste cose medesime dice Celio. I cani Arcadici sono comendati molto da Oppiano, chiamandoli Tegeati, da Tegea castello di Arcadia, fassi anchora una meza fera il

Cane Toe forte, e veloce.

Aristotele dice, che il Teone hà ogni membro di dentro simile à quello del Lupo, un'animal essere così robusto, e gagliardo, che combatte con i Leoni, e con i cani, & esser velocissimo. Plinio dice, che sia di specie di Lupo, Hesichio simile al Lupo: Herodoto, che nasca in Africa, Solino lo chiama Lupo etiopico. Nearco le tigri volgari le chiama Toi, & esser di varie spetie, laonde i cani generati da Toi, dice che son forti, & atti alle caccie. Gratiano li chiama semiferi, poiche nascono di cane mansueto animale, e del Toe fera selvaggia.

Questi il suo sangue dal Toe fera trahe,
Ch'altro can non si treva, che di lui
Habbia maggior valor dentro al suo petto
Nelle battaglie, e nelle caccie audaci.
Il Toe come di ciò chiara n'è fama,
Combatte col Leone, e spesso il vince,
Hor con l'astutie, hor con le forti braccia.
Il cane del Lupo, e cane detto crocuta.

Plinio chiama i cani generati da'cani, e lupo, crocuti, e che rompeno con li dèti tutte le cose, e dopò divorate le digeriscono tutte, che come i cani concepono delle tigri, questo medesimo i Francesi fanno con i lupi, il gregge de'quali ha per mae-

Digitized by Google

maeſtro, e per guida un cane. I cani ſi giongono con i lupi nel campo Cyrenenſe, dice Ariſtotele, e Polluce da lui, e crocuta chiamano quella fiera che è dal lupo, e dal can concetta. Afferma Galeno nel libro dell'uſo delle parti, dal lupo maſchio, e cane femina poterſi concepire, e'l cane ricevere il ſuo ſeme, ritenerlo, e pur darlo à luce. Diodoro dice, quella miſtura di fere, che gli Etiopi chiamano crocuta, vien dalla natura del lupo, e del cane gionte inſieme. Quando AgoſtinoNipho andava cacciando, vn can ſeguiva ardentemente una lupa, & havendola gionta cominciò à luſſuriare, laſciando la ferità, e l'odio della ſpetie per il gran deſiderio di Venere. Alberto ſcriſſe dal lupo, e dal cane generarſi un gran cane, detto maſtino. In Roma io viddi un cane generato da un lupo, & in Napoli un cane generato da una lupa.

Ovidio.

E la Nape da un lupo conceputa
E fra cani di Atteone
E da un fratel di Cipro il can Liciſca.

Virgilio,

Latrando molto il can Liciſca.

Il can Liciſca dice Iſidoro, che è il can nato da lupo, e dal cane; quando per ſorte ſi meſchino fra loro. Celio dice chiamarſi chaonidi, ſono alcuni che chiamano cani chaonidi quei, che ſono nati dal chao, annoverato fra le ſpecie de'lupi, e però così chiamaſi. Ma ſe vogliamo generarſi cani veloci, come i veltri, facciamo, che ſieno conceputi da fere veloci, meſchiando il ſeme dell'uno, e dell'altro. Accioche

Cani Laconici veloci ſi poſſano generare dal cane, e dalla volpe

Dice Ariſtotele, e da lui Galeno, che quelli animali agevolmente ſi giongono inſieme, che non ſono molto diſtanti di natura, ſe ben ſono di ſpecie diverſa, che ſieno pari di grandezza, e ſiano pari del tempo di portar nel ventre, come ne' cani, e nelle volpi veramente accader ſuole. Dalla volpe, e dal cane naſcono i cani Laconici, e i primi figli prodotti da l'una, e l'altra ſpetie: ma per proceſſo di tempo da diverſi, diverſi ne provengono, al fin divengono di forma ſimili alla femina. Polluce dice, che i cani Laconici primieramente nacquero da'cani, e dalle volpi, e chiamarſi Alopecidi. L'Alopecide; cioè le cagne volpine, ſono nate da' cani, e dalle volpi, la cui natura col proceſſo di tempo vien confuſa. Da Senofonte. E i cani da caccia li chiama Alopecidi. E veramente ſi trovano certi cani veloci, come i veltri, che hanno le teſte acute verſo il muſo, e col muſo ti rappreſentano una Volpe. Heſichio, e Varino le chiamano Alopeci. Ma ſe deſiamo ſapere un

Cane veloce, e forte, come ſi generi.

Sono meſchiati, e di due ſpecie, i quali naſcono da padre, e madre cani: ma di diverſe ſpetie, come figlio d'un Moloſſo, e di un Laconico, come ſi legge appreſſo Ariſtotile, e ne vien'inſiememente veloce, e gagliardo, e vien da un padre cane, e dall'altro fera, come i nati da'lupi, e da'leoni, e ſimili animali. Qu eſto modo di meſchiare i cani inſieme, i cacciatori prima, per emendar' alcuni

vitij

vitij ne' figli, che hanno à nascer tra loro, e per aggiongervi alcune virtù, appresso, per fargli più gagliardi per le caccie, e cacciarli innanzi à fiere maggiori, ò fargli più astuti, come i padri, e più ingegnosi. Per esser, che s'unischano non solo le doti del corpo: ma quelle dell'animo anchora, e così è stato visto per esperienza. Ovidio parlando de' cani d'Atteone.

E del padre Creteſe, e della madre
Labro, e Aglaode

Et Oppiano nel libro della caccia.

Ma à te ſe piacerà d'haver un cane
Di generoſo padre, habbi penſiero
Che nella primavera lor congionghi
La primavera à Venere diletta.
E congiongi fra lor ſpecie eccellenti
Di generoſi cani, con gli Elei
Meſchia quelli di Arcadia, e quei di Candia
Con gli Vngheri, e gli Traci con i Cari
Et i Laconi con i Tirreni cani
E giongi di Sarmatia un bello ſpoſo
Con la moglie Spagnuola.

Come ſi produchino i Cani, che ſervono per piaceri. Cap. VII.

PER esser il Cane tanto familiare all'huomo, e per conversar tanto domesticamente con lui, dimostreremo come possa farsi assai piccino, e che giochi volentieri, come prima si possa generare, e poi come allevare. E primieramente.

I cagnuolini piccioli come ſi generino.

Erano anticamente in prezzo, e nelle delitie delle donne i cagnuoli, che nascono nell'Isola di Malta, sita nel seno Adriatico, non molto lontano da Ragusi, chiamati da Callimacho Mellitei. Come si possano generar così piccini, par che l'insegni Aristotele nel libro de' problemi, dicendo. Perche nella specie de gli animali si trovano alcuni piccioli, alcuni grandi di corpo? della qual dimanda si possono assegnar due ragioni, che può venir' ò per il poco alimento, ò per il picciolo luogo dove s'allevano, il che son molti, che li fanno dopo che sono nati, come quelli, che gli allevano rinchiusi nelle gabbie, perche ne avviene, che se ben'alcuni son piccini, hanno tutte le parti del suo corpo ristrette insieme, come i cagnuolini di Malta, e la ragion è, che come fa il luogo, quello istesso fa la natura. Scrive Ateneo, che à Sibariti erano in grandissimo preggio i cani di Malta, i quali così sono nella specie di cani, come sono i nani fra gli huomini. Questi s'hanno cari solo per piacere, e s'allevano pomposamente e non d'alcun' uso. Quelli, che s'eleggono à questo uso, s'eleggono piccioliſſimi, e che dopo, che

che ſonò già fatti grandi,ò di età complita non avanzano la grandezza di un topo. Sia di corpo quadrato,di capo picciolo, di picciolo muſo, di naſo ſcacchiato,à quelli per queſto effetto ſe gli ſpezza,quando ſono nati di freſco,di orecchie lunghe,di gambe breviſſime, di piedi ſtretti, di coda lunga, di collo lunghetto, e peloſo,che cadano i peli infino alle braccia, e le reſtanti parti come fuſſero raſe, bianco, e tutto di peli hirſuto, di peli molto lunghi. Queſti dopo chiuſi in gabbia gli darai poco cibo, e che giamai ſatolli ſi veggano, & havrai penſiero che ſi congiongano con gli altri anchora piccioli, acciochè quelli che naſcono, ſiano più piccioli. Così dice Hippocrate de' popoli Settentrionali, che da che ſono bambini maneggiando i loro capi, & acciaccandoli li fanno lunghi, acciò quando ſiano di età, reſtino i capi di quella forma, e così dal ſeme di quei nati gli altri ſimili,viene à farſene la ſpecie di loro. Ma ſe tu vuoi

che naſca un cane buffone

che giuochi volentieri, e che ſalti di quà,e di là,e che leggiermente ladri, e che morda ſenza offendere, e che ſi ſtenda le mani dinanzi ſtando dritto, e che buttando alcuna coſa,la vada à torre,e ſe la porti con la bocca, fallo converſar con le ſimie,e ſtar con loro continuamente, che imparerà à far coſe aſſai ridicoloſe, e buffoneſche, e ſe avverrà che ſi congionga con loro, il can che naſcerà da queſti ſemi ſarà il più atto di quanti cani ſi trovano à i giuochi, alle buffonerie, come ſogliono i ciarmatori, che nel publico gli fan fare coſe da biſtrioni, e da buffoni. Saranno anchora molto acconci à far ciò quei cani, che naſcono dalle volpi, come Alberto Magno ce lo inſegna.

Come altrimente poſsiamo emendare i vitij de' cani. Cap. VIII.

POſſiamo anchora con altro modo emendare i vitij de'cani,& inducervi nuovi habiti,ò virtudi,cioè con gli alimenti, che ſpeſſo habbiamo inſegnato altrove, che i coſtumi ſi apprendono con il latte. Perſat dunque i

Cani robuſti, e veloci

Ce lo inſegna Columella. Quando vogliamo conſervare i generoſi coſtumi in un cane,biſogna,che noi li diamo à lattare ad altri cani,perche ſempre il latte, e lo ſpirito delle matri ſuole accreſcere,e grandezza, e forza di corpo, e maggior ſpirito. Oppiano vuole,che i cani,che hanno à ſervir per la caccia, non ſi diano à lattare à cani domeſtici, nè à capre, ò pecore, perche vengono e deboli, e pigri, ma à cervi,ò leoneſſe manſuete,e domeſtiche, overo à capre ſelvaggie, ò lupe, che così verranno e robuſti,e veloci. E dice così.

Ma ſe tu havrai deſio, che ſieno i tuoi
Cani ben allevati, non darai
Quelli, che ſugon fuor dalle mammelle
Il latte delle pecore, ò di capre,
Che di preggio verun verranno, e pigri,

Ma ſucchi il latte di veloce cerva,
O di Leoneſſa manſueta, ò Lupa,
O di ſelvaggie Capre, e all'hor robuſti
E leggieri verran ſimili à quelli,
Da quai ſucchiato havranno il primo latte.

Queſte medeſime coſe dice Eliano. Se tu deſij allevar bene i cagnuoli, guardati dargli latte di capre, di pecore, ò di can domeſtici, perche verranno poi deboli, e poltroni: ma habbi cura che ſucchino latte di cerve, ò di Leoneſſe manſuefatte, ò di damme, ò di lupe, che così havrai i cani, e veloci, e robuſti, che quando ſi ricorderanno che ſono ſtati nudriti da ſimili animali, terranno à vergogna non eſſer così veloci, e robuſti, come quelli, da quai hanno ſucchiato il latte. Polluce vuole, che a' cagnuoli ſi debba dar in cibo il latte materno, dopo ſangue di animali, che havran preſo i cani, accioche ſi aſſuefaccino pian piano à viver di paſto di caccia. Teſio Gnindio, ne'libri che ſcriſſe delle coſe dell'India dice, che i popoli Cinamolghi, allevano i cani con il latte di bue, i quali poſti à combattere con i buoi indiani, che ſono ferociſſimi, e gagliardi l'abbattono, e gli ammazzano. E l'iſteſſi Cinamolghi premono il latte di cani, e ſe lo bevono, come noi beviamo il latte delle pecore, ò delle capre, e queſto l'habbiamo da Eliano. E Solino ſcrive, che perciò i Cinamolghi di Etiopia hanno le bocche uſcite fuori, & il naſo acuto, come i cani. Havremo anchora col medeſimo modo come ſi poſſa

Far un' Aſino nobile

Se ſubito, che ſarà nato un'aſino, ſarà tolto ſotto la madre, e ſarà ſottopoſto alle mammelle di una cavalla ingannandola in qualche modo all'oſcuro, togliendole il figlio ſuo, che così ſi potrà all'oſcuro ingannar agevolmente, lo nodrirà come ſe fuſſe da lei nato, e ſe continuerà per dieci giorni dargli del ſuo latte, lo continuerà per ſempre, così verrà l'aſino, e più grande, & in tutte le coſe aſſai migliore dell'ordinario.

Come ſi poſſano produrre diverſe ſpecie di Muli.
Cap. IX.

QUì trattaremo delle meſcolanze degli aſini, e de'cavalli, e di altri animali, quali ſe ben ſono notiſſime à molti, ci aggiongeremo molte coſe da noi, che forſe non diſpiaceranno a'lettori. Dice Eliano da Democrito, che le mule non ſono opra di natura: ma un'adulterio inventato dall'huomo, & un furto, e che à caſo un'aſino di Media facendo forza ad una cavalla, & à caſo rendendola gravida, gli huomini poi fatti diſcepoli da quella violenza, l'hanno ridotto in uſanza. Appreſſo i popoli Veneti città di Paflagonia dicono, che fù primieramente inventata la meſcolanza della cavalla, e dell'aſino, e fattone la generatione, come ſi ſcrive dal Scholiaſte di Homero. Ma ne'libri del Geneſi ſi trova, che Anna ſuocera di Eſaù, mentre paſcolava gli aſini di ſuo padre nel deſerto, vi trovò i muli. Ma il

Mulo

Mulo si fa della Cavalla, e dell'Asino.

I Muli non hanno specie separata da per loro, ma sono inestati di due specie, come dice Varrone: laonde chi vuol far un mulo di gran corpo, e gagliardo: ma non veloce, bisogna che habbi una cavalla di gran corpo, & ossa sode, e gagliarde. Ma cerca l'

Hinno dal Cavallo, e dall'Asina.

Bisogna trovar un'asina di gran corpo, e di membra gagliarde, e patientissima alla fatica, e che sia di corpo non solo proportionata à far generatione, ma di buono intendimento: perche il figlio se ben tirerà il nome dal padre, che si chiamano hinni, saranno per tutto simili alla madre, havrà la giuba, e la coda, simile all'asino, ma l'orecchie sono di cavalli: di corpo minor del mulo, non stimano il freno, non basta torgli la tardità. Ma più eccellenti di tutti sono i

Muli veloci dalla cavalla e dall'asino selvaggio.

Fra le bestie nō si trova migliore e di animo, e di bellezza, di quella, che nascerà dall'asino selvaggio, e se ben'il figlio di questo si assomigliarà alquanto all'asino, e non però indomito, dirò al servire come le cose selvaggie, di corpo magro, che rappresenta tutta la statura del padre. Questi si genera dall'asino selvaggio domesticato, e mansuefatto, e da una cavalla, nascono da loro le mule velocissime nel corso, con i piedi molto duri: ma di corpo magro, di animo generoso, ma indomito. Ma di questa generatione sono meglio i nipoti, che i figli, perche quando il figlio della cavalla, e dell'asino selvaggio si congiunge di nuovo con la cavalla, à poco à poco domesticandosi tanta selvaggiezza, i figli, che ne nasceranno poi riferiranno la forma del padre, e la modestia, e la velocità, e la fortezza dell'avo, come ne insegnò Columella. Questi forse son quei muli, che dice Aristotele, che siano particolari della Soria, eccellenti nella velocità, e non sterili, i quali hanno solo il nome commune degli altri per la somiglianza della forma: ma han ricevuto il nome di Cittadini, come asini selvaggi. Ma non è così usitata, e familiare la specie di

Muli fortissimi dal Tauro, e dall'Asino.

Perche se ne ritrova anchora la quarta specie, la qual come dicono, si trova in Gratianopoli, e con nome Francese si chiama Giumar. Gesnero scrive haver'inteso da huomini degni di fede, esser stato visto un cavallo alle falde del monte Spelungo in Rhetia, generato da un Toro, e da una cavalla. Noi ne havemo visti alcuni in Ferrara, ch'eran di forma di mulo, ma il capo di vitello, e ne'luoghi dalle corna vi erano duo monticelli, d'una ferocità indomabile, e da non straccarsi mai, di color nero, di occhi di toro, del qual spettacolo mi compiacqui oltra modo. Hò inteso per essere molto volgati in alcuni paesi della Francia, se ben passando per la Francia non ne habbia alcun visto.

Digitized by Google

Come si meschino fra loro le Capre, e le Pecore. Cap. X.

PER accommodar alcuni vitij nel montone, e riporvi alcune parti in lui più nobili, ò meschiandoli con i feri, e selvaggi, overo con simili, e non troppo lontani dalla sua specie, sodisfaremo à noi stessi. La più vicina specie alla capra è la pecora, meschiando dunque

La Capra, e'l Montone generano il musmo.

Si trova in Ispagna, e massime in Corsica una specie di Musimoni, non molto dissimile dalle pecore, come scrive Plinio, con vello di capra, più propinquo al vello della pecora, e i figli di questi, e delle pecore gli antichi chiamarono umbri. Strabone Musmi, Alberto Magno Musmi, che nascono dalla capra, e dal montone. In Rhetia confederati con gli altri Svizzeri nelle alpe, intendo che vi nascano alcune capre, che da dietro son capre, e dinanzi pecore, over montoni, ma che non possono vivere, e per ogni leggiera cosa muore il parto. Perche i montoni quando invecchiano, divengono più gagliardi, e più lussuriosi, & alcune volte cavalcano le capre. Dalle pecore, e da' montoni selvaggi, congiungendosi insieme, fanno il parto, che ritiene il colore del padre, e quello dura per tutte le generationi, e per i loro nepoti, e la lana ne' primi figli hirsuta, ma ne' nepoti, e ne gli altri diviene molle. Ma al contrario il

Ciniro si produce dalla pecora, e dal becco.

Il medesimo Alberto dice, che il figlio della pecora, e del becco chiamasi Ciniro. Ma veramente è stato ritrovato un lodevole adulterio far un

Parto d'una capra selvaggia, & una domestica.

Scrivono gli Autori, che qualsivoglia specie di animale selvaggio, che sia, domesticandosi con le mansuete, congiungendosi insieme, che col tempo viene à domesticarsi quella fierezza, e diviene domestica. Addurrò quì un'essempio di Columella, nella Provincia di Cadde, vicino all'Africa, vi sono certi montoni selvaggi di colore assai maravigliosi, e se donano in presenti, come simili bestie, Marco Columella, Zio di Giulio Columella, havendone comprati alcuni, li trasportò ne' suoi campi, e domesticatoli li fece coprir le pecore, queste primieramente produssero i figli hirsuti, ma del color del padre, e questi fatti cavalcar pecore di Taranto, fero i montoni poi di lana più delicata, onde dalla concettione di questi due, ritennero la mollezza della lana materna, & il colore de' loro avi. Il medesimo habbiamo esperimentato nel porco, perche

L'hibride nascer dal porco selvaggio, e domestico

Veggiamo, percioche il porco selvaggio è infiammato di libidine, & arde, e brusca dell'ardor del coito, e se la femina cerca sfuggire quella sua ardentissima libidine, ò la cavalca per forza, ò non potendo altrimente, la butta in terra, & ammazza, e se alcuno de' porci selvaggi si domestica, dicesi che non concepono, come l'oche, i cignali, & i cervi, i quali nudriti da picciol fra noi, non concepono,

ma

ma di tutti ſolo il porco ſelvaggio con lunghezza di tempo ſi accoppia poi col domeſtico, e quelli, che naſcono da queſti ſi chiamano ibridi, cioè meziferi. Il nome per compoſto da ibrin, che chiamano coloro per ingiuriargli, che naſcono di adulterio, cioè baſtardi.

Dal miſchiamento di diverſi animali, eſserne generati varij animali. Cap. XI.

DA diverſi animali differenti di ſpecie, narreremo hor quì le meſcolanze, e poi di quelli già generati, ne andremo eſperimentando dell'altre, acciochè conſtituimo una ſpecie deſiderata, e de parti, chi riterrà più del padre, e chi della madre, conſideraremo, acciò poſſiam produrre un'animale quale deſideriamo. Primieramente.

Dal Pardo, e Leone generare un Leopardo.

Dal leone, e dal pardo, ne naſce il leopardo. Diceſi, che la Leoneſſa è ardentiſſima del coito, & il leone per il contrario, non è troppo amico del coito, per eſſer di temperamento ſoverchiamente caldo, e perciò la Leoneſſa introduce nel ſuo letto il pardo, e quando poi viene il tempo del partorire, fugge ne'monti, dove ſogliono converſar i pardi, perche i figli che partoriſcono ſono di pelle macchiate, e però quelli nodriſcono nelle denſiſſime, e remotiſſime ſelve, fingendo allontanarſi da'mariti, con iſcuſa della caccia, perche ſe per caſo ſi accorgono i Leoni di quei figli, l'uccidono, e li ſtracciano in mille parti, come figli baſtardi, e falſi. Da Filoſtrato. Ne'luoghi ſelvaggi d'Hircania non ſi ritrovano i Pardi, il ſecondo genere delle pantere, aſſai conoſciuti, ne ſe ne deve parlar molto come padri baſtardi di pardi, e delle Leoneſſe, e generano Leoni; ma ignobili. Dice Solino. Dall'adulterio del pardo, e della leoneſſa naſce il Leopardo, e fa vn'altra ſpecie da loro Terza. Iſidoro: quei Leoni che fanno i pardi, ſono ſenza giubba. Plinio, e Solino, e che il Leone dall'odore del pardo, conoſce che la Leoneſſa have adulterato, onde con tutta la ſua forza s'erge al caſtigo, e per queſto, ò ſi bagna nel fiume, ò caminando inſieme ſi dilunga da lui, ma ſe la Leoneſſa concepiſce dal Pardo, e del ſuo corpo genera un ſimile à ſe, ma di animo aſſai diſſimile, così la pantera ſe concepirà dal Leone, e generarà un parto macchiato, talche due ſono le ſpetie del Leopardo, come il mulo, l'uno dalla cavalla, e dall'aſino, l'altro dall'aſina, e dal cavallo, perche tutti gli animali nati di due ſpecie par che più piglian della madre, che del padre principalmente quanto alla grandezza del corpo, e forma. Claudiano.

Corrono i pardi à lavarſi nell' onde
Del fiume, nati di due varij ſemi,
Quando la Leoneſſa ha il Pardo meſſo
Nel letto del marito, e'l parto moſtra
La madre il dorſo, e con le macchie il padre
Hiena, e Leoneſſa producono la crocuta.

Ha-

Havemo detto la Leonessa esser molto stimolata dalla lussuria, & usar coito con diversi animali. Dice Plinio, che la Leonessa di Etiopia congiungendosi con la Hiena, partorisce la crocuta, e Solino da esso. La Pantera ancora è un' animale lussuriosissimo, che si congiunge con animali diversi. Onde

Dal Lupo, e Pantera, si genera il Licopantera,
Overo Zoe.

La pantera à tempo della lussuria grida, e parla molto, & alle sue corrono molti animali della sua specie, e di diverse, e spesse volte accade, che i Lupi si meschiano con le pantere, ne gli congiungimenti venerei, onde ne nasce il Zoe, e con la varietà della pelle dimostra la madre, e con l'aspetto il padre, e tiene la sua forma, e somiglianza. Oppiano disse, che dalla Pantera, e dal Lupo nascesse il Zoe, e non esser animal de la sua specie.

Meschiansi i Lupi spesse volte insieme
Con le fiere pantere. e di lor parto
Ne nasce il Zoe, che porta il color doppio
Che con la pelle la sua madre mostra,
E la forma del padre col suo capo.
Dal Lupo, & Hiena nascere il Thoe.

Da un'altra mistura anchora di animali del Lupo, e della Hiena, come scrive Hesichio, e Varino, ne nasce un'animal detto da'Greci Thoe. Lo scholiaste di Homero dice simile all'Hiena, la quale altri chiamano chaos. Plinio. I giochi di Pompeo Magno, primieramente mostraro il chaos, da'Francesi detto rasio, di forma di Lupo, con le macchie di Pardo. Ma da'Greci è scritto un'altro mirabile adulterio.

Dal Porco, e Camela, nasce il Camelo
Battriano.

Scrive Didimo nelle Geoponiche Greche, nascere il Camelo Battriano in quei monti, che sono nell'India, il qual concepe dal Porco quando vanno pascendo insieme, nasce dal porco mascolo, e dal Camelo femina, e che hà sopra le spalle due monticelli. Ma si come dalle cavalle, e da gli asini, il mulo porta più sembianza del padre, così il camelo nasce dal seme de'porci, come indicio di virtù, di forza, e di pelo assai denso, ne cade così agevolmente nel luto come il camelo, ma da se stesso per la forza risorge, e porta il doppio del peso che portan gli altri. E chiamano meritamente Battriano, perche la primiera volta nacquero in Battro.

Varie mistioni dell' huomo, e delle fere. Cap. XII.

Mi vergogno veramente, mi vergogno dico di scrivere, che l'huomo principe di tutti gli animali siasi meschiato con le fere, e che si vedessero i parti di meza fera, e mezo huomo, e quelli dir si possono più che ferini, più che bestiali, noi à bestemiare, la così brutta memoria di cotali, e discacciarla dal mondo ne racconteremo alcuni essempi. Niega Plutarco che le bestie possano innamorarsi d'ani-

d'animali di un'altra ſpecie, e che ſolo l'huomo impazziſce per sì nefandi piaceri, che molti ſieno, che non ſi vergognino giungerſi con le cavalle, con le capre, & altri ſimili animali nefandiſſimamente. E' l'huomo luſſurioſiſſimo fra tutti gli animali, & in ogni momento di tempo ſempre apparecchiato à luſſuriare, e perche s'accorda con molti animali, col tempo dal portare in ventre, le quali coſe ſi ricercano à far queſti così fatti moſtrifici, e ſemiferi parti, e ſe ben ſcrivemo coſe da non ſcriverſi, le ſcriveremo pure, che da così infelice abbracciamenti s'apre l'ingegno ad inveſtigar l'altre più meravigliose opre della natura. Scrive Plutarco nel convito de' ſapienti in caſa di Periandro eſſere ſtato portato da un Paſtore.

Da una cavalla, & huomo nato un bambino.

Di cui il capo, il collo le mani eſſer di huomo, le reſtanti parti di cavalli, il pianger d'huomo, havendo queſto mirato Zalere haver detto à Periandro, che quella non gli parea coſa così prodigioſa, e mandata da'dei così portentoſa, dimoſtrãdo, che haveano da ſuſcitarſi molte inimicitie, e molte ſeditioni, come giudicava Diocle, ma eſſer coſa naturale, e però conſigliarlo, che non tenga governatori di cavalle, che non habbino moglie. Il medeſimo diſſe ne' paralelli, per autorità di Ageſilao, nel terzo libro delle coſe d'Italia eſſere ſtato un Fulvio Stella, che odiando infinitamente le donne, sì converſe ad amar una cavalla, dalla quale ne nacque una donna aſſai bella, & à tempo chiamata Hippona. Et il medeſimo Plutarco narra.

Da un'huomo, & un' aſina generata una donzella.

Ariſtone Ariſtonimo di Eſeſo figlio di Dimoſtrato, havendo molto in odio il ſeſſo delle donne, ſe congiunſe con un'aſina, la qual al ſuo tempo partorì una giovane belliſſima, chiamata Onoſceli, e queſto dice haverlo letto in Ariſtotele, nel libro delle coſe mirabili, al ſecondo. Ma ciò par impoſſibile à Galeno, & alla natura iſteſſa, per farſi la miſtione, che poſſa portar figli à luce di animali poco differenti fra loro, ne perche ſi facci il coito dell'huomo con una cavalla, la matrice riceverà lo ſperma, per biſognarvi più lungo inſtrumento per giongervi in quelle parti, e ſi per caſo fuſſe più lungo del dovere, corromperà il ſeme over all' hora, overo non molto dopo, e quantunque fatto il coito appreſo il ſeme, e ſi faceſſe il parto perfetto, di che ſorti di mangiare ſi nudrirà queſto parto; Ma à me ſe non mi par impoſſibile, mi par difficile, non eſſere ſtati gli huomini di una medeſima compleſſione, & eſſer poſſibile trovarſi alcuni huomini ſe ſieno alquãto ſimili alla compleſſione di cavallo, e ſon huomini anchora di lunga verga atta à poter giungere à gli interni luoghi della matrice, e ſono anchor fra le cavalle, alcune così piccine, che habbiano breve il collo della matrice, e forſe in quel punto ajutati da qualche celeſte influenza quei ſemi concepiſſero, e conduceſſero il parto al ſuo giuſto tempo. Ma perche queſte coſe, rare volte ſi congiongono inſieme, e però rare volte queſti parti ſi veggono. Eliano narra vn' altra hiſtoria.

Dall'huomo, e la capra naſce un parto ſemifero.

E queſto eſſere accaduto in Sibari, un certo giovanetto paſtore chiamato Cachris,

chris, il quale essendo innamoratissimo di una capra, come la più bella di tutto il suo gregge, si meschiava con quella, teneva quella in luogo d'una sua carissima innamorata, le faceva presenti, cioè di edera, e gionchi odorati, accioche quando la baciasse gli odorasse il fiato, e la bocca, e le faceva il letto di herbe tenere, e molli, accioche dormisse più suavemente, di che accorgendosi il becco, marito di quella capra, prese il tempo, che il caprare dormisse, e vedendolo ben dormire con le corne le ruppe la testa, e l'uccise. La capra al suo tempo partorì un bel bambino, che havea le gambe solo di capra, e la faccia di huomo. Scrive il medesimo.

Le donne giungersi con i becchi, e con i cinocefali.

E godere delli abbracciamenti di Venere, i quali animali sono così libidinosi, che infiammati di libidine, assaltino le vergini, e gli usino forza Scrive Herodoto nel secondo Libro, un becco haver cavalcato una donna in publico, il che fu nel cospetto de gli huomini. Strabone scrive sopra Sebenico, e Farnico, ne' luoghi mediterranei è l'Isola Xois, & è Città nella Provincia Sebenitica, & Herbopoli, e Mendes, dove s'adora Pan, e'l becco animale, (e come Pindaro scrive in luogo di Capre) cavalcano le donne.

Là dove stende il Nil l'ultimo corno,
Pascon greggi de' capri, ovele Donne,
Giongonsi insieme co' lascivi becchi.

Et Eliano scrive nell'India esservi alcune Scimie rosse, le quali non portano nelle Città, che sono tanto luxuriose, che cavalchino le Donne di casa, e quando i mariti se ne accorgono, come loro adulteri le ammazzano. Si gionge anchora.

L' huomo con varie fere.

Come Plinio scrive, che nell'Indie sono huomini, che si giongono con le fiere, & indi nascerne meschiati parti, e semiferi.

Dalle varie meseolanze de gli uccelli potersi generare nuove specie. Cap. XIII.

PRima che venghiamo alle meseolanze, che fanno fra loro gli animali uccelli, ricorderemo alcuni ricordi, accioche la detta meseolanza si faceci più agevolmente, e se ne accaderà in loro alcuni vitij, che sieno più atti alle nostre commodità, lo possiamo far senza tanti fastidij. Dicemmo di sopra secondo il parer d'Aristotele, che quelli animali che vogliamo accoppiare insieme, sieno di grãdezza eguale, pari nel tempo del portare, del covar dell'uovo, edi color simili fra loro, e fra tutti sieno di caldissima luxuria, accioche spronati da quella, si giungano con le specie diverse da loro. Se i cacciatori vogliono generare sparvieri, e galli, più audaci del solito, overo altri vccelli, bisogna ritrovar i maschi gagliardi, combattenti, forti, e robusti, accioche simili à loro producbino i maschi, ne con minor diligenza debba ricercar le madri, perche se l'uno, ò l'altra sola sia generosa, e l'altro nò, il figlio nato di loro porterà seco la paura, e la poca

forza

Digitized by Google

ſorza del padre più toſto, che la generoſità della madre. Come haverai eletto i genitori eccellenti, prima che li gionghi inſieme, fà che s'accompagnino nella domeſtica ſua caſa, e primieramente faccino fra loro qualche amicitia, ò compagnia, il che avverrà agevolmente con l'habitare inſieme, e col farli mangiare inſieme. Facciaſi dunque una caſſetta di dieci piedi lunga, e larga, più, ò poco meno, in quella tutte le feneſtre mirino l'Auſtro, e di ſopra non vi manchi molto lume, nel mezo vi ſia una crate, che divida una parte dall'altra, laſciandovi nel mezo una feneſtrina tanto picciola, quanto ſolo baſti à ſtendervi il capo. E mangiar dentro l'altra parte, e dall'una parte ſtia la femina, la qual vogliamo far concepire, e dall'altra il maſchio foraſtiero, il quale vogliamo domeſticare. Dunque nel principio della primavera, quando tutti gli animali ardono di luſſuria habbi uccelli di eſperimentata fecondità, e ſforzati haver il maſchio il più, che ſi può di piuma ſimile alla femina, accioche più preſto faccino fratellãza, e matrimonio. Queſti per alcuni giorni fà che habbino commune la menſa, ma nel dar il cibo al maſchio foraſtiero, accioche habbi à favore di mangiar con la moglie, e gliene habbia alcun obligo, fa che ponga il collo in quella feneſtrina, e beva nell'appartamento della moglie; e con queſt'arte, cominciarà ad aſſuefarſi con la converſatione della moglie, e laſciarà d'eſſerle faſtidioſo, e nemico, che come trovandoſi carcerato, non temerà di farle ingiuria, che così non facendo, ſarà così feroce al principio, che non perdonerà à niuno, ſe può, che lo ſparta con l'unghie, e con la bocca. Ma doppo alcuni giorni, come per la lunga domeſtichezza, & albergo comune ſarà divenuto più manſueto, la moglie, che par che ſia fatta più domeſtica, e che più le par che le piaccia, ſi ponga nel ſuo appartamento, e ſe le dia cibo più abbondevole. E perche accade ſpeſſo, che ammazzi la prima che ſe le intromette, accioche colui, che cerca far la miſtione, non ſi diſperi dell'accoppiamento, vi poni dell'altre, come conoſcerà, che l'haverà cavalcata, e fatta gravida, procura il divortio, e vi ſi introduca una nuova puttana, la qual vuoi, che tratti poi da moglie, queſte moglie, le paſcerai beniſſimo, accioche faccino copioſamente dell'uova, e le farai covar da loro, ò le darai à covar ad altre. Così faranno i figli, che non ſaranno alieni dal padre. Doppo che l'uova ſaranno animate, & aperte, i figli fa che ſieno allevati ſeparatamente da gli altri polcini. Così le femine che ſaranno generate da queſti parti, quando l'introdurrai à lor padre, col primo, ò ſecondo parto almeno, havrai la generatione giuſtiſſima al padre.

Delle varie meſcolanze delle Galline, con altri uccelli. *Cap. XIV.*

COminciaremo dalle Galline, la cura delle quali è molto ſolenne, per eſſere uccelli domeſtichi, e l'habbiamo ſempre dinanzi gli occhi, e ne fanno commodo, e guadagno da non diſprezzarſi, ſe noi, le generaremo, e l'allevaremo in varie forme. I Galli ſono luſſorioſiſſimi, e non ſolo quando veggono le femine

buttano il ſeme, ma anchora quando odono le voci loro, laonde noi per torgli tanta luſſuria gli caſtriamo; luſſuriano in ogni tempo, ne come gli altri animali in tempi conſtituiti, e così partoriſcono. Quelle chiamano Galline generoſe, che prima comincino à covare partoriſcano ſeſſanta uova, ci ſono molte di quelle domeſtiche, che partoriſcono due volte il giorno, e ce ne ſono anchora di quelle, che partoriſcono tanto, che ſi muojono partorendo. Diremo primieramente.

Come ſi meſchino le Galline, con le Pernici.

Le Pernici anchora godono di luſſuriar molto, & eſſercitano Venere, e ſi meſchiano con altre di varie ſpetie anchora luſſorioſiſſime, impregnano, e partoriſcono come anchor fanno le Galline, laonde da loro ne naſcono i comuni figli, ma col tempo i poi da diverſi, naſcono diverſe, e finalmente allõtanandoſi da' primi progenitori s'aſſomigliano per lo più alla femina, come habbiamo da Ariſtotele. Et i Galli ſelvaggi ſono aſſai più luſſurioſi de'domeſtici, e nel far del giorno cavalcano le galline, ma le femine non prima che ſia fatto ben giorno. Come ſcriſſe Ateneo da Eliano, e Teofraſto, e però di loro ci poſſiamo ſervir con più comodità per voler meſchiargli con le Pernici, nel medeſimo modo faſſi

Per miſchiar le Galline con Faſani.

Perche i Fagiani ſimilmente come le Galline aprono l'uova al vigeſimoprimo giorno, come dice Fiorentino. E ſe non agguagliano gli altri vccelli d'intemperata luſſuria, al tempo del coito elle molto volontieri converſano con le moglie, e ſi domeſticano, maſſimamente ſe ſaranno picciole, come eſſi ſono, che più agevolmente ſi domeſticano, e ſi giungono con le Galline, perche quando è preſo di freſco, non ſolamente non la perdona alle galline, ma col Pavone anchora s'attacca à battaglia, e ſpeſſo la sbrana con la bocca. Non mancano chi facendogli cavalcare, e naſcere, e nodrire non faccino gran guadagno con i Fagiani, e ſe però molti vi ſono, i quali lo fanno per commodo, e per loro piacere, come nella Corte del Duca di Ferrara habbiamo viſto, dove'in- luogo ſeparato ſi nodrivano una gran quantità di Fagiani, e di Galline inſieme domeſticati. Il che non era anchora incognito alli antichi, percioche appreſſo Atheneo Polemeo dice. I Fagiani non ſolo ſi mandavano à tor da Media, ma le Galline di villa, partorendo l'uova concepite dal Fagiano maſchio, ce ne davano gran quantità. Primieramente biſogna haver uno Fagiano maſchio, e con quella diligenza, che già prima habbiamo narrata, biſogna domeſticar con le Galline, dopo cerca di quelle Galline di varij colori, che ſi aſſomigliano alle Fagiane femine, e poſſi ingannare i maſchi ſotto quella falſa ſembianza, rinchiudegli inſieme accioche al tempo di primavera cavalchi le galline, e così n'haverai l'uova macchiate di pũti neri: ma più grandi, e più belle. Come l'vova ſaranno aperte, ſi nodriſcono con la polenta, e di quella ſpecie triangolar di fromento, che volgarmente ſi chiama ſagonitico, miſchiato con frondi di appio tagliate minutamente, che di quelle molto ſi diletta di mangiare, e creſcono molto con quelle. Si fa anchora.

Dalla gallina, e dal colombo, un polcino meſchiato.

Sia

Sia la colóba giovane, perche in quella età hà fervente la voglia del lussuriare, & il seme l'avanza molto, che quando invecchiano, sono inutili al coito, le Colombe d'ogni stagion dell'anno usano il coito, e partoriscono, così d'estate, come d'inverno. Io havea in casa mia un Colombo senza moglie, & una Gallina vedova, era il Colombo di grandissimo corpo, e lussoriosissimo, e la Gallina di corpo picciolo, come nana, conversavano insieme, laonde nella primavera avvéne che il Colombo cavalcò la Gallina, la qual al suo tempo partorì l'uova, e covate da lei s'aprirono al suo tempo, e mi fè il pollo meschiato dell'uno, e dell'altro, che haveva i membri del padre, e della madre. La grandezza del corpo, e della testa, & il rostro era di Colombo, i piedi di Gallina, di piuma bianchissima, e crespa, i piedi coperti di penne, e come il Colombo anchor dava voci, il che mi era di non poco piacere, e diletto: ne mai quasi stava in terra, ma sempre, ò sopra un letto, overo nel seno delle donne, che anche volentieri ce lo tenevano. Ma parmi, che

Il Gallopavone sia composto di Gallo, e di Pavone.

Chiamo Gallopavone, cioè gallina d'India, chiamato così da'Scrittori, perche par che sia composto dall'uno, e dall'altro, e nato da loro, se ben par che habbi più del pavone, che del gallo. Ha la grandezza del pavone, e'l corpo, la vista del Gallo, sopra la testa; e quella di sotto la barba, have parimente comune col Pavone la voce, il spiegar la coda, e la varietà de'colori, il sapor della carne composti dell'uno, e dell'altro, e però non è molto differente la mescolanza dell'una, e dell'altra specie, le quali essendo domesticate insieme in casa la Gallina d'India, e'l Pavone maschio congiungendosi insieme, ne sono nati i Pavoni i più belli, che potessero imaginarsi, havean le penne splendenti di bellissimo colore, i quali di nuovo meschiandosi con i Pavoni, i parti poi quasi tutti divennero di Pavone. Il medesimo potrai far de gli altri.

Come si possano generare i Sparvieri di varie proprietà. Cap. XV.

DE' Sparvieri addurremo alcune historie delle loro mescolanze, con gli esempi de'quali da te stesso potrai imaginarne dell'altre, emendaremo in loro alcuni vitij, e v'indurremo nuovi habiti da varij loro genitori. E primieramente come può l'vccello generarsi

Teocrono dallo Sparviero, e dall'Aquila.

Gli Sparvieri sono infiammatissimi di libidine, e si meschiano anchora con quelli della specie diversa, come dice Aristotele, si congiungono con l'Aquile, e fanno l'Aquile bastarde. L'Aquile anchora sono lussuriosissime, e se in tutte le specie de gli animali le semine non sempre nel coito sono obedienti al marito, l'Aquile mai ricusano, percioche se ben trenta volte sieno state cavalcate da'maschi, se pur a' maschi gliene venisse voglia usar di nuovo con loro il coito, non per questo lo ricusano mai. Eliano nella specie dell'Aquile chiama i Sparvieri ba-

Digitized by Google

ſtardi Teocroni. Oppiano nelli Iſſeutici lo chiama uccello baſtardo, il qual ſia nato dal padre Sparviero, dalla madre Aquila. E una ſpecie di ſparviero luſſorioſiſſimo, che nel tempo della primavera per il ſoverchio coito, così debole diviene, che perduta ogni forza, divien ſoggetto da burla à tutti gli uccelli, che tutti lo mordono, così poi venendo l'eſtate, e ricuperate le forze piglia vendetta di tutti quelli uccelli, che quanti ne può giungere tutti li divora. Sentendo la voce dell'Aquila ſubito vola, e ſi meſchia con quella, quella poi le uova che hà conceputo di ſeme così ignobile, ſi ſdegna di covarle, & acciochè non ſe ne accorga l'Aquila ſuo marito, vola lontano da lui, perche egli s'accorge che ſia ſtata adulterata, ſe ne vendica in ogni modo, e le ſcacciano poi. Queſte poi nate di adulterio chiamano Aquile marine. Si fa anchora.

Meſcolanza dello Sparviero, Falcone, Aſtore, e Niſo.

Ne ſolamente i Falconi ſi meſchiano fra loro, ma con gli Aſtori, Sparvieri, Niſi, ſpecie d'Aquile, e con altre ſpecie di uccelli rapaci commettono adulterio, laonde ne naſcono diverſiſſime ſpecie di Sparvieri. Oltre à ciò con Falconi peregrini, percioche i peregrini da' padri ſubito ſono cacciati fuori, e facilmẽte ſi ſpartono fra loro per far preda, e per ira anchora, e quando fra la ſpecie non ſi trovano le mogli, ſubito ſi rivoltano à quella ſpecie, la qual ritrovano più ſimile à loro, e tutto ciò nel tempo della primavera. Laonde quelli, che naſcono di parenti nobili, agevolmente per arte divengono migliori, più che gli ignobili. Ne diſſimilmente.

Da varie Aquile naſcono gli Halitei, Oſſifragi, & Avoltori.

Plinio parlando de gli Halitei, dice così, gli Halitei nõ hanno la loro ſpecie, ma naſcono dal coito di diverſe Aquile, e quello, che naſcono da loro, hanno la loro generatione ne gli Oſſifragi, da' quali ne naſcono gli Avoltoi minori, e da quelli i grandi, li quali non degenerano, che tolſe da Ariſtotele nel libro delle coſe mirabili. Oppiano dice, che la ſpecie dell'Aquile terreſtri è baſtarda, e però dalli padri, e madri caccianſi da' nidi, e dopò per pietà nodriti da altre ſpecie di animali, così diſprezzando la terra abbracciano un cibo maritimo.

Della meſcolanza de' Peſci. Cap. XVI.

SE diverſe ſpecie di Peſci ſi meſcolino fra loro ò nò, difficilmente ſi potrebbe conoſcer dall'huomo, per vivere i Peſci ſotto l'acque, l'attioni de' quali non ſi ponno oſſervare, e principalmente quelli, che accadono contro l'ordine di natura. Ma ſe tu conſiderarai quello, che habbiamo detto di ſopra, facilmente ſodisfarai à te ſteſſo, cioè quelli che ſono luſſurioſiſſimi, che portino egual tempo nel ventre, così la grandezza, e le reſtanti coſe. Oltre à ciò dice Ariſtotele nel libro de gli animali. I ſemi di diverſi peſci non ſi meſchiano inſieme, nè mai è ſtato oſſervato, che diverſe ſpecie di Peſci ſi congiungano inſieme, eccetto, che

Lo Squadro, e la Raja generano il Squadroraja.

Daſſi

Dall'uno, e l'altro è fatto il nome Greco Rinobatos. Dal quale Plinio. Diverſe ſpecie di Peſci non ſi giongono inſieme, fuor che lo Squadro, e la Raja, dal qual naſce poi un Peſce, che nella parte dinanzi ſi raſſomiglia alla Raja, e però ritiene il nome appreſſo i Greci compoſto dell' uno, e dell'altro Squadroraja, e fuor di queſto in niuna altra parte ſi legge altra parola di queſto peſce Squadroraja, overo da altro autore, che habbi tolto da lui. Teodoro Gaza Rinobato interpreta Squadroraja, e ſe alcuno non lo voleſſe credere, lo potrà andar à leggere, ma io l'hò viſto queſto peſce Rinobato per diligentia di Simone Portio Napolitano Filoſofo dottiſſimo, che ſcriſſe anch'egli de' peſci, e di lui anchor ſe ne riſerva il ritratto, e ſi ritrova nel Mare noſtro di Napoli.

Come ſi poſſano produr nuovi, e prodigioſi parti. *Cap. XVII.*

I Parti prodigioſi, ò moſtri, overo aborti ſi producono dagli animali, ſecondo i modi già detti, ò per meſcolanza de' ſemi, ò per imaginatione, overo per altre cagioni. Della imaginatione ne ragionaremo più appreſſo; hor aſcoltiamo le cagioni che ſcriſſero di ciò i noſtri antichi, da quali ſi generano i moſtruoſi, e prodigioſi parti, accioche conſiderati ben quelli, ogni ingegnoſo poſſa da ſe ſteſſo produr al mondo nuovi moſtri. Democrito, come ſcrille Ariſtotele, dalla meſchianza di molti ſemi, quando l'uno è buttato nella matrice prima, e l'altro dopo, e ſi confondono, e miſchiano fra loro, e però naſcono di membri diſcordanti fra loro, come un'huomo con due teſte, & animali con molte membra. E però gli uccelli, che con più frequenza uſano il coito, più frequentemente producono queſti moſtri. Ma Empedocle, abbracciando tutte le ragioni che ſi ponno imaginare, par che habbia detto la verità, perche diſſe, che ciò avviene, ò per troppo abbondantia di ſeme, ò mancamento, ò per il principio del moto, ò per diſtribuirſi in più parti, ò ſe errando non và ne' luoghi dovuti, all' hora generarſi animali moſtruoſi. Strabone dice dall'aggiongere, ò dal mācare, ò dal traſponere, ò dall' inſoffiare ciò avvenire. I Medici ne dicono, che proviene dalla matrice, che ſpeſſe volte ripiena di fiato ſi lovverta. Ariſtotele vuole, che ciò accader ſoglia più ſpeſſo à quelli animali, che partoriſcono molti figliuoli, e che hanno i piedi più diviſi, perche producendogli quaſi imperfetti, agevolmente può accadere, che ſi convertano in moſtri, & in quelli per lo più accader ſuole, che ſi chiamano matechere, i quali ſono quaſi mezi moſtri, perche col mancarci alcuna coſa, ò coll' haverne alcuna ſoverchia diventa moſtro, e parto contro natura. Ma nel libro de' Problemi, dice coſì. Gli animali quadrupedi piccioli partoriſcono moſtri, ma l'huomo, e gli animali più grandi più raramente produr ne ſogliono, come i cavalli, e gli aſini. Anzi i piccioli animali, come ſono i cani, i porci, le capre, e le pecore ſono più fecondi de i grandi, perche i grandi non ne partoriſcono più di uno per volta. Allhora ſogliono generarſi i moſtri, quando molti ſemi ſi toccano inſieme, e ſi confondono, overo uſcendo allhora dal maſchio, ò quando nel ventre

Par che accaggiano, così perche ſono più luſſurioſi, come anchora, che in un tempo portano molte ova in corpo, tanto che più agevolmente ſi poſſono attaccare inſieme. Gli uccelli più fecondi ſogliono produrre l'ova con due roſſi, però Columella, e Portio Greco vogliono con certe cerimonie purgar le caſe, & i nidi dove habitano, anzi l'iſteſſe galline con ſolfo, e bitume, tede, e lamine di ferro, ò capi di chiodi, ò rami di alloro porre ne' loro nidi, e ſtimano queſte coſe haver forza, che non naſchino da loro queſti moſtruoſi, e prodigioſi parti. E Columella dice. Molti ſono fra li ſtrami de' loro letti vi pongono la gramigna, & i rami di Lauro, così anchora di agli, con chiavi di ferro, le quali coſe ſtimano rimedij contro i tuoni, i quali corrompono l'ova, e da loro poi naſcono i polli di varie forme, li quali biſogna ammazzare pria che ſiano compiti di tutte le parti. Eliano per autorità di Apione così ſcrive. Regnando Oneo, nel mezzo giorno apparve una Grue con due colli, e ſotto un'altro Re con quattro teſte eſſer ſtato viſto un' uccello. Impararemo

Come ſi poſſa generar un pollo di gallina, che habbia quattro ali, e quattro piedi.

Il che noi havemo da Ariſtotele. Le galline fecondiſſime per lo più ſogliono partorir l'ova con due roſſi, e queſto avviene agevolmente, per ſtare l'ova ſtrettiſſimamente accoppiate. S'attaccano inſieme, come veggiamo farſi ne' frutti degli alberi, quando ſtiano troppo vicini inſieme, e creſcendo non havendo largo s'uniſcono, e di due ſe ne fà uno accoppiato unito, e ſe avviene che l'ova habbino una certa pellicina, che diſtingua un roſſo dall'altro, di quell'ovo ne naſcono due polcini perfettiſſimi, ma ſe quei roſſi ſtanno inſieme, e non hanno quella pellicina in mezzo, che ſepari l'uno dall'altro, ne naſcono da quelli polcini moſtruoſi. Per far ciò cerca di quelli ovi che fanno le galline troppo feconde, le quali ova potrai conoſcere dalla grandezza, perche ſono maggiori dell'altre, e ſi conoſcono anchora, opponendole al Sole, overo alla candela, e queſti ſi producono da troppa abbondanza di ſeme, overo dalla meſchianza di più ſemi. Così poi facendole covar da una buona biocca, quando ſi apriranno l'ova, uſciranno fuori i polcini à quattro ali, e quattro piedi, ma con una teſta, habbi cura che ſiano allevati con diligenza. Alcuna volta ſi veggono, e con tre roſſi anchora, ma per il più à due, e ſe ne haveſſero di quelle à tre roſſi, produrrebbono polli à ſei ali, e ſei piedi, e ſarebbe coſa più mirabile à vederſi. Hò viſto una picciola anitra con quattro piedi, con largo roſtro, & acuto, dinanzi nera, dietro gialla, col capo nero, con gli occhi di colòr di cenere, con un cerchio nero d'intorno al collo, con l'ali, e col dorſo nero, coda, e piedi gialli, ne molto diſtanti fra loro, la qual ſi conſerva in Torgia. Non dubito, che non ſia generata nel medeſimo modo, che habbiamo detto delle galline. Scrivesi anchora eſſer ſtato viſto un colombo à tre piedi. Di queſte ſorti di polli così moſtruoſi, ſempre procuro, per mio diletto, farne naſcere in caſa mia. Così anchora ſi vèggono

Serpi con più teſte, e più code.

Scrive Ariſtotele, che i Serpenti poſſono naſcere con più teſte nel modo medeſimo. I Poeti cantano la Hidra Lernea, trofeo del combattimento di Hercole, e così anchora gli altri antichi inventori delle favole, e sò che niuno dubitarà cotal

fingi-

fingimento esser nato da simili mostri, che si veggono ogni giorno ne' Serpenti. Mentre io scriveva queste cose, è stata vista in Napoli una vipera à due teste, e viva, che moveva l'uno, e l'altro capo, & havea le lingue partite in tre parti. Hò visto anchora molte lucertole à due, e tre code le quali l'ignorante volgo cerca avidamente, dandosi ad intendere falsamente, che siano favorevole al giuoco, ne è possibile imaginarsi, che possino esser nate altrimente, che dalle ova à due rossi.

Come con altro modo si possano produr mostruosi parti.
Cap. XVIII.

POssiamo noi produr i parti, come vogliamo mostruosi, e cõ altra arte di quella che havemo prima narrata, percioche come possiamo produr i frutti di quella forma, che noi vogliamo, facendogli crescere in vasi di quella forma, come le cotogna in forma di testa d'huomo, i cocomeri in forma di Serpente, accommodando d'intorno i frutti le forme cave, il simile può accadere ne i parti degli animali. Et il modo Hippocrate lo dimostra nel libro dell'aere, acqua, e luoghi, come fanno coloro, che habitano in Fasi, che hanno i capi più lunghi del giusto, per non trovarsi gente, che habbia simili capi. Dal principio l'usanza ne fù cagione, per haver queste sorti di teste, hor la natura istessa s'è accommodata con l'arte, perche si stima appresso loro esser cosa molto generosa haver il capo lungo à quel modo, e di quell'usanza, questo fù il principio. Subito ch'è nato il bambino il capo ancor tenerello, e molle, lo stringono con le mani, e lo còstringono à forza à crescere in lũgo, anzi lo stringono con ligami, e lo legano con istruméti à ciò accommodati, accioche i capi non crescano rotondi, ma crescano in lungo, la qual usanza è stata di tanta forza, che restasse così quella figura di capi, poi col tempo la natura da se tal gli hà prodotti, che non è più bisogno stringerli al primo modo. Per proceder il seme dell'huomo da tutte le parti del corpo, dagli huomini sani, vien sano, da infermi infermo, così da calvi, se ne generano huomini calvi, e da quelli che han gl'occhi bianchicci, pur quelli con occhi simili, e per lo più un torto, e stroppiato, un torto genera, e con la medesima ragione possiamo considerare l'altre cose, perche non possiamo considerare che da loro, che hanno i capi lunghi, non possono generarsi pur huomini con i capi lunghissimi, ma al tempo nostro non nascono con teste così grandi, poiche per trascuraggine di quelli han lasciato l'usanza di così accommodargli; così volendo noi generare un cagnuolo à due piedi, come habbiamo visto alcuni saltainbanchi, che li portano attorno, poco dopò, che sono nati, li tagliano i piedi, e li medicano poi con diligenza, che guariscano, poi facciamo che si giongano con le femine di quella razza, e se i figli, che nascono non sono à due piedi tagliarli di nuovo, facendo tanto così, che ne facciano la specie. Così le commari assistenti al parto, accommodano i nasi schiacciati à i bambini natidi fresco, e li riducono à quella forma che vogliono, maneggiandogli, & accommodandogli ben spesso.

Della

Digitized by Google

Della marauigliosa forza dell' imaginatione, e come ſi poſſano generare varij parti. Cap. XIX.

PLUTARCO in quel libro del conſenſo de'Filoſofi, ſcrive che Empedocle diſſe, che tali ſi partoriſcono i figli, quali ſi veggono nel punto della loro concettione, perche quelle donne, che ſpeſſe volte mirano ſtatue, le quali ſi togliono diletto, in mirarle, haver così prodotti i loro figli. Hippocrate volendo honorar la fama di una donna, che havea fatti i figli aſſai lontani dalla effigie de'ſuoi genitori, diſſe eſſerne ſtato di ciò cagione la pittura, la quale ſtava attaccata nella ſua cameretta. Quintiliano difende un'altra donna con la medeſima ragione, la quale eſſendo ella bianca, havea partorito un nero Etiope, e giudicato da tutti figlio del ſuo ſchiavo. Narra Damaſceno una donna haver partorito un figlio tutto peloſo, e volendo ricercarne la cagione, vede l'imagine di San Giovan Battiſta tutto hirſuto, che ſtava ritratto nella ſua camera. Heliodoro finge la ſua bellisſima hiſtoria da queſto principio, che la moglie del Re di Etiopia partorì Charichia ſua figlia bianca, per eſſer nella ſua camera, dove col Re giaceva, la favola depinta in un quadro di Andromade. Letto habbiamo le donne pur haver prodotto i figli con le corna, per haver havuto dinanzi à gli occhi il quadro della fabula di Atteone con le corna in teſta, quando giacevano con i mariti. Veggiamo ogni giorno figliuoli con le labra aperte, e l'han prodotti così le madri, perche mentre erano pregne miravano con diligenza le lepri. Grande è la forza dell'affetto dell'animo, e la forza della fiſſa imaginatione, ma è maggiore quando l'animo è rapito nell'eccesſo, à pena ſi può capire con l'imaginatione. Quando le donne ſon gravide, & havendo grandisſimo deſiderio di alcuna coſa, quel continuo penſiero, e quella imaginatione altera gli ſpiriti interiori in modo, che quella coſa deſiderata, e fiſſa nella imaginativa, ſi depinge, quella muove il ſangue, laonde nella teneriſſima materia del bambino ſi dipinge l'imagine della coſa, così il parto ſi depinge in perpetuo delle macchie, e de'varij ſegni; ſe non ſi ſodisfà di quel deſiderio. Laonde i ſperimentatori delle coſe non ſenza cagione han ricercato, che così naſcono ſegnati i parti, come s'imaginava l'anima, e principalmente nelle principali attioni, come nel congiungimento col marito, nel buttar del ſeme, & altre attioni; e però l'huomo perche hà l'imaginativa così veloce, e la preſtezza dell'anima, e la varietà dell'ingegno ſuol ſegnar nel parto aſſai ſegni, e di molte forme, e però ſi trovano gli huomini di più forme differenti, che in tutte le reſtanti ſpecie degli animali. Perche gli altri animali hanno ſempre un'animo fermo, ſempre partoriſcono i figli à loro ſimili nella loro ſpecie. Queſta forza dell'anima noſtra, e della imaginatione molto ben conobbe Giacob, come ne fan fede à noi le lettere ſacre. Perche

Generar le pecore di varij colori

Volendo, fece di modo, che vorrei, che così faceſſero tutti quelli, che vonno produrre un ſimil effetto. Egli tolſe le verghe, e le pertiche di pioppo, e di mandorlo,

e di quelle, che facilmente si potevano discorzare, e scorzare, & in alcune parti lasciate le scorze, & alcuna volta i cerchi, e così in varij segni distinte di bianco, e di nero, come spoglie di serpi, le accommodò ne' canali dove andavano a bere, e ne' paschi, e ne' presepi, dove albergavano le greggie delle pecore, accioche congiungendosi insieme, e volgendo gli occhi intorno, non vedessero altro, che quelle verghe, accioche i figli che partorissero, fossero così macchiati, e di passo in passo i bianchi velli della lana fussero intramessi di nere macchie, cosa molto giocondà à vedersi. Horquesti dopo nati, separando tutti gli altri, che non fussero così macchiati, lasciavano i macchiati nel cospetto di quelli, che cavalcavano le mogli, acciò che le moglie, havendo sempre quelli macchiati dinanzi à gli occhi, facessero i figli anchora così macchiati. Già havemo parlato degli animali coperti di lana. Ma se vorrai che tutte le pecore, overo

Cavalli nascano di varij colori

Questo molto vale ne' Cavalli, e questo osservano tutti quelli hanno un tal pensiero di condurre le cavalle al marito, che cuoprono le stalle, dove si cavalcano le giumente, di tapeti, e di panni tutti di varij colori, laonde ne nascono da quelli i cavalli pomati baij, e di diversi colori. Absirto l'insegna di un'altro modo. Il qual cuopre la giumenta di qualche colore, quale desia che sia ne' suoi figli, perciochè quei colore che li pongono innanzi gli occhi, di quel colore verranno i figli, che nasceranno, perche cavalcando il cavallo la femina, di quel colore, che si pascerà gli occhi in quel punto, di quel medesimo colore darà i suoi figli, e così sarà vario il color delle spalle, e di tanti diversi, di quanti nel coito ne guardò, e per lo più tutti riescono di variati coloti. Oppiano ragiona della medesima cosa, nel quinto libro della caccia.

E si può anchor nel ventre della madre
Variar il polledro di colori,
Tanta è la forza dell'humano ingegno,
Che quei color che vogliono nel corpo
Variar del polledro, quando aviene
Che chinso sia nel ventre della madre.
Quando di ardente amore ella si brucia,
Et al cupido sposo ella è sfrenata
Gli dipinge il pastore il collo, e'l tergo
Di color variati, e la conduce
Dinanzi al suo magnanimo marito,
Onde egli ardente della moglie tutta
Dipinta, entra nel letto divisato
Con gridi allegri, e con spumose labbra,
E gli scorre il fervor per tutte l'ossa
Abbraccia con desio la cara sposa,
Così lo lasciam libero, & ei corre
A goder de' venerei abbracciamenti,
Allhor la madre partorisce i figli

Di

Di quei color, che havea dinanzi il padre.

Che i Pavoni diventino bianchi.

Erano primieramente in Colonia rariſſimi i Pavoni bianchi, che tutti come coſa rara la ſtimavano, e maravigliosa; ma dopo, che da i mercadanti di Norveggia, ve ne furono portati in copia, che dopo che vi fur portati de gli altri di varij colori, tutti al fine divennero bianchi, percioche mentre i maſchi in quell'aria covavano l'ova, hauevano ſempre dinanzi à gli occhi quei monti bianchi coperti di neve, animandoſi quelle ova, tutte producevano i polli bianchi. Il medeſimo vogliamo che ſi facci di tutti gli uccelli, purche l'uccelliere, e le gabbie dove ſtanno rinchiuſe, e i loro nidi ſi biancheggiano di bianca tonica, ò ſi cuoprano tutte di bianche lenzuola, ò di altri velami, ò ſieno riſtrette in gabbie, accioche non poſſino partirſi da mirar ſempre coſe bianche, così congiungendoſi con i maſchi, e covando l'ova, partoriranno i figli bianchiſſimi; ma ſe vorrai

Che naſchino i colombi depinti

Uſa la regola imparata da Oppiano, nel tempo, che i mariti baciano caramente le mogli, e ſi accommodano à gli aſſalti di venere, colui che hà penſiero delle Colombe, habbi veſti di porpora, e di varij colori, e le accommodi dinanzi à gli occhi loro, le quali mirandole con piacere, faranno i figli de' medeſimi colori.

Queſte coſe ſa bene, e le fa ſpeſſo
L'aſtuto cacciatore, il qual ha cura
Del cacciar, de gli uccelli egli con arte
In diverſi color muta i colombi
Dinanzi a gli occhi lor pone le veſti,
E i tapeti di roſſi, e bei colori
Così gli innamorati empiendo gli occhi
Di quei color, quando di lor ſi gode
De' medeſmi color genera i figli.

Come i cani naſcono lanoſi.

Perche così le donne deſiano i loro cagnuolini, ne' letticciuoli dove giacciono, e ſi godono, e verſano continuamente, quei cani ſieno di pelle di pecora coverti, e così i letti, le quali havendo ſempre dinanzi à gli occhi, producono i figli con le giubbe lunghe come i Leoni. Ho inteſo queſto ſecreto eſſere ſtato trovato à caſo, che giacendo una cagnuolina continuamente ſopra una pelle di pecora, nel partorire fece i figli così lanoſi, come una pecora, e così gli altri da quella divenne la ſpecie de i giubbati.

Produr i porci, e le pecore bianche.

Quando i porcari, & i pecorari facevano i letti, e le mandre alle greggie di queſti animali, tutti erano biancheggianti, overo ornati di panni bianchi, così i porci, e le pecore nati in quei luoghi bianchi divennero.

Digitized by Google

Che le donne partoriſcano bei figliuoli. Cap. XX.

DElle coſe, che habbiamo dette di ſopra, ciaſcuno potrà queſte coſe medeſime ridurle nella generatione humana, e così potremo produr bei figliuoli, anzi dicono i Scrittori, che queſti modi di produrli à caſo ſono ſtati trovati, onde vorrei, che ſi doveſſero tener bene à mente, e quello che importa il tutto, che nelle camere de' Principi, e de' gran Signori, e nelle maggiori proſpettive della caſa ſi doveſſero tenere imagini di Cupidini, di Adoni, e di Ganimedi, overo ſi faceſſero di materia ſolida, accioche dandoſi opera all'eſercitio di Venere, le mogli haveſſero dinanzi à gli occhi, e nell'animo quelle belliſſime imagini, anzi vorrei che le gagliardiſſime imaginationi ſe le fiſſaſſero ben nell'anima, e poi eſſendo gravide pur andaſſero imaginandoſi quelle pitture, così quei già conceputi, riteneranno quelle imagini, le quali haveano ſempre imaginate, ne poco importerà queſto. Havendo io molte volte detto ad una Signora queſti precetti, la qual molto deſiderava partorir bei figliuoli, ſubito ſi locò in ſua camera un bambino di marmore bianchiſſimo, & intagliato da un' eccellente artefice, perche deſiava haver un figlio di quelle fattezze, la quale havendolo ſempre innanzi gli occhi, e nella concettione, e mentre lo portò in ventre, e così eſſendo nato poi, me lo moſtro, graſſetto, e beniſſimo fatto, ſimile al ſimulacro di marmore, ma così pallido, che imitava il marmore nella forma, come nel colore, e conobbe eſſer vero quanto io gli diſſi. Alcune altre ſi ſono lodate dell'artificio, eſſendole riuſcito, come io le diceva. Oppiano pur parla di queſto effetto.

Pure i Lacedemoni uſurpan ſempre
Quando veggon le mogli, che han deſio
De' Venerei piacer, dinanzi à gli occhi
Pongon pitture de' più bei figlinoli,
Ch'habbi la gioventù giamai prodotti,
Nereo, Narciſſo, & il guerrier Giacinto,
E quei giovani anchor, che ſian di volto,
E di membra decori, ei de' più belli,
Qual fù Apollo Timbreo, che havea le chiome
Coronate d'allore, e qual fù Bacco,
Che in vece di ghirlanda havea il diadema
De l'alma vite circondati i crini,
Che mentre contemplando le pitture
Stan di Lacedemonia le donzelle
Fanno ſimili à lor leggiadri i figli.

Quel-

Qualmente ſi poſſono generar maſchi, ò femine. Cap. XXI.

EMpedocle diſſe i maſchi, e le femine generarſi per la calidità, e per la frigidità, e di quà viene, che ſi dice, i primi maſchi anticamente eſſere nati al Meriggio, & all'Oriente, e le femine al Settentrione. Parmenide dice al contrario i maſchi eſſer nati nel Settentrione, perche ſono più denſi, e più ſodi, & al Meriggio le femine, come coſe più debboli, e più aperte. Hipponace dice eſſer ſecondo il ſeme ſe fuſſe più unito inſieme, e più gagliardo, overo sì liquido, e languido naſcer i maſchi, e le femine. Anaxagora, e Parmenide, che il ſeme che uſciva dalla parte deſtra dell'huomo, andar nella deſtra parte della matrice, e così quello, che ſi parte dalla ſiniſtra, andar nella ſiniſtra, che ſe quel buttar del ſeme andaſſe al contrario di quel che s'è detto, naſcer le femine. Leucippo per la immutation delle parti per le quali l'huomo ha la verga, la femina la vulva. Fin quì Leucippo. Democrito le vicendevoli parti, ſi toccherà dall'uno, e l'altro, e quãdo è particolare, generarſi qual più ſi prevaglia dell'uno, e dell'altro. Dice Hippocrate: ſe veramente il ſeme genitale prevalerà, ſi genera il maſchio, ſe prevale l'alimento la femina. Ma tutti i Medici diſſero il deſtro lato eſſere caldiſſimo, laonde ſe il ſeme dopo buttato ſi ritenerà nella parte deſtra, concepirà maſchio, nel ſiniſtro la femina, e queſto ſi può per eſperienza vedere ne gli animali, che fanno molti figli, perche ſe aprirai per mezo una porca pregna, troverai nella parte deſtra i maſchi, nella ſiniſtra le femine, però comandano alle donne, dopo che havranno ricevuto il ſeme virile voltarſi alla parte deſtra, onde legando il deſtro teſticolo del montone, non generar altro che femine, come ſcriſſe Plinio. Il toro dopo che harà cavalcato la giovenca, da certi ſegni ſi può conoſcere ſe harà generato il maſchio, ò la femina, perche ſe cade dalla deſtra parte è coſa chiara che harà ſeminato il maſchio, ſe dalla parte ſiniſtra la femina. Laonde gli Egittij, volendo ſignificar una donna, che habbi partorito la femina, depingono un toro, che mira la parte ſiniſtra, ſe il maſchio il toro, che volti al deſtro. Ma ſe tu deſideri, che quello che naſce ſia maſchio, nel tempo del coito cõ un ligame lega il ſiniſtro teſticolo, ſe vorrai femina, lega ſimilmente il deſtro, come narrano Columella, Africano, e Didimo. Ma perche nelle greggi grandi, e molto faticoſo il far queſto, tentiamo far il medeſimo per altri mezi. Nel ſpirar di Aquilone ſi concepiſcono i maſchi, nell'auſtro le femine, da Plinio. La forza del vento Aquilone è tanto grande, che quella forza, che non fa far ſe non femine, la muta, e le fa produr maſchi. Biſogna guardar all'Aquilone, quando ſi cavalcano le femine, quelle che ſi cavalcano la mattina producono maſchi, ſe laſcierai, che ſi cavalchino la ſera, non ſoffriranno. Ariſtotele che ſeppe molto della natura delle coſe, al tempo che ſi menano al coito le cavalle, vuol che ſi oſſervino i giorni ſecchi, & il fiato Settentrionale, che il gregge paſcoli contro il vẽto, e mirando à quel luogo, ſi laſcino cavalcare, ma havendoſi à generar le femine,

ne, che ricevino i fiati australi, acciochè con la medesima ragione adoprino le matrici. Il medesimo disse Columella, & Eliano. Quando dopo il coito il maschio si rivolterà al vento Africo, sappi, che harà conceputo femine, Eliano, Plinio, Africano, e Didimo. Si generano anchor maschi, e femine per virtù, così dell' acque, come de' pastori, perche l'acque fanno, che si generino femine, e maschi. Non molto lontano dalla Città Panensia è un fiume chiamato Milico, e dopò quello un'altro chiamato Ezaradio, di questo bevendone gli animali al tempo della primavera, dicono che partorisca maschio, per la qual cosa i pastori sempre scacciano, e conducono le pecore nell' altra parte, come disse Pausania nell' Acaica.

Di varie esperienze di animali. Cap. XXII.

Ci avanzano alcuni esperimēti d'animali nō da disprezzarsi, ne men piacevoli, i quali acciochè non s'habbino à cercarsi in altro libro, sono stato di parere portargli in questo luogo. E primo

Come si faccino le macchie bianche ne' cavalli.

Ne' libri de gli abbellimenti de' cavalli si tratta, come s'habbi à far per far nascer i peli bianchi ne' cavalli. Perche sogliono questi venditori di cavalli far macchie ne' cavalli, cioè nella fronte, nel piè sinistro, e nella mano destra per ingannar coloro i quali s'imaginano da questi segni conoscer i costumi, e le qualità de' cavalli, la qual esperienza l'have imparata il caso, perche quando per alcun caso si discuoja la pelle al cavallo in alcun luogo subito vi nascono in quel luogo i peli bianchi, onde quei che vogliono che vi nascano quei peli bianchi, ne radono prima i peli, poi feriscono la pelle, che così nasceranno bianchi.

Ma Oppiano fa il medesimo effetto con il fuoco.

Fan nella pelle de' cavalli in tondo
Le macchie, e appajon nella negra pelle
Biancheggianti le macchie di Pantera.
Così fa il cavallar quando egli cerca
Far il medesmo và bruscìando i peli
Con l'infocato ferro nella pelle,

Ma al contrario poi se ti piacerà.

Far che nascano i peli al cavallo del medesimo colore dove è stato discuojato.

Tiberio l'insegna à far nel medesimo modo, togli due sestarij d'orzo pisto, e giongevi spiuma di nitro, e con un poco di sale fa pani, poi lo poni nel forno, fin che diventi carbone, dopo pisti, e ridotti in poluere, meschiandovi oglio, và ongendo le cicatrici delle ulceri, e fa ciò per venti giorni. Ma la cagione perche spargendo la farina d'orzo nelle cicatrici facci cotal effetto, che i peli non nascano bianchi, ma simili al co-

lor

lor de gl'altri, Afrodiſeo dà ragione, perche l'orzo hà forza di diſcutere, e di purgare, annetta, e conſuma l'eſcremento della pituita, e tutta quella materia vitioſa, che l'ulcera havea in ſe raccolta per l'infermità delle membra. Ne laſcierò di dir un'eſperienza da beffe, Che

I Buovi moſtrino una falſa graſſezza.

Se ad alcun Bue vecchio aperta la pelle ſotto la coſcia gonfierai con una canna, e legherai che il fiato non eſca fuori, e gli darai da mangiare, lo farai graſſo. Poſſiamo col bere

Tingere le pelli delle pecore di vario colore.

Eliano dice, che il fiume Cratere manda un'acqua, che il color bianco induce, che le pecore, e le vacche, e tutti i quadrupedi, come dice Teofraſto, bevendo di quello, da nero, ò roſſo, che ſia lo fa divenir bianco. I buovi in Euboja quaſi tutti ſon bianchi. Le diverſe qualità dell'acque che ſi bevono, fanno diverſe mutationi nelle pecore, il che avviene dalla natura, e dalla forza de' fiumi in ogni tempo quando ſi cavalcano inſieme. Si che di bianco ſi commutano in nero, & al contrario di bianco in nero ſi muta, le quali mutationi avvengono così nel fiume Anſandro, come nel Tracio. In Troja, il fiume Scamandro con l'acque ſue fa le pecore divenir bionde. Poſſiam'ancor da' ſegni del corpo

Sapere di che colore hanno da eſſer i figli, che naſceranno.

Per ſapere i colori de' muli, che haveranno da naſcere, ci giova molto mirar il color de' peli delle palpebre, e dell'orecchie, quantunque ſia d'un medeſimo colore tutto il corpo, quanti colori vi ſi vedranno, di tanti colori diverranno. Columella dice, che i figli che naſceranno, ſaranno di quei colori nelle pecore, che ſi vedranno ſotto la lingua de' montoni, le vene ò bianche, ò nere, e di quel colore che ſaranno quelle vene, di quei colori le lane, e ſe le vene ſaranno di più colori, le lane ſaranno variate: da Ariſtotele, da Democrito, e da Didimo. Ma come poſſiamo

Conoſcere il pollo, che ha da naſcere ſe ſia maſchio, ò femina dall'uovo.

L'impararemo da Ariſtotele, quando l'uovo ſarà rotondo, naſcerà maſchio, ſe lunghetto femina, la ragion che ne aſſegna è, che nell'uovo rotondo il calor ſtà più in ſe raccolto.

Che l'uccello t'accompagni ſempre.

Hor narreremo una amicitia, ch'hebbe una pica con un mio conoſcente, il qual havea ridotto una pica non ſolo in ſua amicitia, e compagnia, ma in una ſervitù eſtrema, che non ſolo li volava intorno tutto il giorno, ma ſtava ſempre appreſſo di lui il giorno, e la notte. L'artificio fù tale. Quando ella era ancor ſenza piume, li tagliò la parte inferiore del becco infino alla gola, che non poteva mangiare, ſe non la cibava con le ſue mani, laonde quando egli mangiava, ella ſubito volava ſopra la menſa, e cantando li faceva una muſica, che non era coſa, che ſi udiſſe, ò diceſſe in caſa, ch'ella non lo riferiſſe, che non ſolo le voci, ma imitava quaſi l'humane attioni, come fu fatta grande la laſciava andar libera dove vole-

va,

va, ma sempre all'hora del pranso, ò della cena ella se ne tornava à mangiare. Accascò che l'amico bisognò partirsi da casa, & andar lungi per spatio di quindici giornate, ella l'accompagnò per tutto il viaggio, hor volava un poco innanzi, poi sopra un ramo l'aspettava finche egli giungesse, alcuna volta volava sopra il cappello, ò le spalle, & ivi si riposava, hor quando egli passava innanzi, ella si riposava, poi con un volo giongeva, e con allegrezza, e canti se l'accompagnava, la notte dormiua nel suo letto, godendo della sua compagnia, ma della trasmutatione di tutti gli animali sia detto à bastanza.

Il Fine del Secondo Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna i precetti dell' Agricoltura, e come si possano meschiare, e produr nuove piante.

PROEMIO.

Già havemo à pieno raccontato le varie generationi delli animali, hor ci restano quelle delle piante, le quali con una guadagnevole giocondità, e con una portentosa bellezza tirano a se gli occhi, e gli animi di chi le contempla. Queste apportano più di guadagno, e da queste pruove il Mago potrà parer più maraviglioso, perche l'usura, che si fa con la terra, è la più ricca, e la più honesta, e santa di quante se ne trovano, e la terra non invecchia mai, nè si stracca di partorire, in ogni luogo da se stessa produce, e per produr soverchiamente esinanisce se stessa, ne si vede mai satolla di ricever nuovi semi, e di produr nuove piante, fecondissima di parti perpetui, e se ben la natura in tutte le sue cose è stupenda, e maravigliosa, nel produr de' frutti ella vuol mostrarsi più mirabil di tutti. Nel Libro passato negli animali era una sola specie di coito, quà il coito delle piante è quasi infinito, che non solo ogni albero, in ogni albero si può inserire, ma un solo albero riceve in se il congiungimento, e l'adulterio di tutti. Le diverse specie di animali, non così agevolmente si meschiano insieme, nè così agevolmente si ponno giungere gli animali di lontani paesi, nelle piante tolta via ogni malagevolezza, si mandano gli rametti, e si trasmettono in lontani paesi, e quando sarà bisogno con ogni poca di diligenza insino all' Indie, e se la carestia dell' acque era cagion sola di congregar tante specie di animali per congiungersi insieme, & apportar nuovi parti, quì in Italia dove è perpetuo temperamento dell' aria, perpetua Primavera, il Ciel sempre benigno, la terra fe-

conda, e molle, tal che alle forastiere piante, ella dà volentieri ricetto, & alloggiamento amico, che si può dir madre di tutte le piante, e nodrice di tutti, e con la sua mai satolla fecondità, con la benignità della sua natura sempre si veggon varij, abondevoli, e nuovi frutti, e non mai visti, nè imaginati a i primi secoli. Oltre à ciò di questi si può con più verità scrivere, e vedere l'esperienze, perche l'habbiamo sempre dinanzi à gli occhi, e possiamo con più commodità contemplare i loro progressi. E se gli antichi nostri hanno ritrovate alcune cose nuove, noi aggiongendo alle cose ritrovate da loro, ne aggiungeremo, e più assai, e più maravigliose, e gli avanzaremo di gran lunga, dimostrandone ogni giorno à noi il caso, la natura, e l'esperienza, cose nuove. Scrive Diodoro, che al principio la vite non era altro che uva sola, e selvaggia, hor da Bacco solo coltivata, mutando la condition della terra, l'inclinatione del Cielo, l'industria del cultore è varietà in tante specie, che voler raccontar le sue varietà, giudico che sia opra di mente non sana, ne ci apporta utilità alcuna in raccontarle. La natura ci produsse un sol pero, hor sono tante nobilitate da' nomi de' loro cultori Decumiane, Dolobelliane, & altre, che furono di Dicumio, e Dolobella. Il medesimo giudichiamo de' fichi, che vi sono le Livie, e Pompejani, di Livio, e Pompeo. Et il melocotogno in quanx varietà hor è mutato? Che da Murio siano chiamate le mariane, da Manlio le manliane, da Appio, Claudio, Cestio, Appiane, Claudiane, Cestiane, la cui varietà hà fatti eterni i loro nomi? che diremo delle cireggie ritrovate à tempo di Plinio, che de' cedri? Che à tempo di Teofrasto, e degli avi di Plutarco, e di Plinio, come scrive Atheneo, che non si mangiava per la sua grandissima acrezza, e da Palladio poi furono mutate le sue midolle in dolce? Che diremo del noce persico, e dello mandorlo persico frutti non visti da' nostri antichi, i quali hor con tanta maraviglia, e stupore, e giocondità si mangiano? Che de' fiori, de' garofali? Che per opra della cultura son fatti di più numero di frondi, e più odorati, e degli altri frutti, e fiori, di che n'è sparso tutta la nostra opera, & i giardini di Napoli ne sono tutti pieni, che gli horti Hesperidi, di Alcinoo, di Semirami, ò gli Pensili horti di Memfi, non gli havremo da invidiare. Ma cominciamo l'historia con le più brevi, e chiare parole che possiamo.

Come si possano generar nuove herbe con la putrefattione. Cap. I.

PER servar l'ordine, che havemo cominciato da principio, havendo detto che si potevano generar nuovi animali con la putrefattione, così anchora dimostraremo, che da per loro istesse si possono generar nuove herbe. I nostri antichi, senza alcun dubbio sono stati di parere, che dalla mescolanza dell'acqua, e della terra si possano generar nuove piante, e che particolari luoghi possono generare particolari herbe. Dicemo per parer di Diogene, che dall'acqua putrefacendosi, e mescolandosi in un certo modo con la terra, potevano produr piante. E Teofrasto hà scritto, che le pioggie fanno certe putrefattioni in terra, e certe mutationi, delle quali si potevano nudrire, e produr nuove piante. Il Sole riscaldando, & essiccando, e la terra commossa, sogliono sempre produr quelle herbe, che sono familiari, e solite di quei luoghi. Nell'Isola di Candia in qualunque luogo

luogo alcun zapperà la terra, ſe non vi pianti alcuna nuova pianta, ſubito naſcervi un cipreſſo, e creſcer molto, e nelle biade mezze putrefatte ſe le zapperai ſubito naſcervi il tribolo. E così anchora eſſer nato in Libia il laſere da una certa pioggia di pece, e graſſa, naſcervi ſubito l'herbe, che vi furono da prima. Plinio dice, che le acque che piovono da Cielo, ſono cagione, che naſcono da terra tutte le coſe, e le piante ancora, veramente per mirabiltà della natura, e molte altre coſe, le quali habbiamo raccontate nella Fiſognomonica. Et io hò eſperimentato più volte la terra cavata dalle più cupe parti de' pozzi, e di profondi fondamenti delle caſe, riposta in vaſi, & eſpoſti al Sole, haver generate varie ſorti d'herbe; così per ſcoprire le maraviglie della natura, come per pigliarmi piaceri di quelle, hò ricercato da varij luoghi, varie ſorti di terre, e ripoſtele in vaſi, & eſpoſte al Sole, & alla ruggiada, & irrigandole continuamente con leggiero ſpargimento di acque, m'accorſi che dalle terre più delicate, e ſottili, naſcevano herbe, che coſtavano di foglie piccine, e ſecche, e di ſottili gionchi, in vece di gambi, & intagliate le foglie con più delicate intagliature, così delle terre aſpre, e dure, pumicoſe, delicate, lignoſe, e con molti profondi intagli le fronde incavate. Nel medeſimo modo, havendo raccolta l'herba da luoghi ombroſi, & acquoſi, e da ſaſſi che ſcaturivano acque, haver generate herbe di color verdegajo, con le frondi ſuccoſe, e carnoſi, come ſono i cotuledoni, portulache, ſemprevive, & i telefij. Habbiamo anchora eſperimentato togliendo delle terre portate da lontane parti, de' quali i naviganti ſi erano ſerviti per ſavorre di navi, haverno prodotte varie herbe, che appena ſi conoſcevano. Finalmente da radici, e da corteccie putrefatte, e da ſemi piſti ſotterrati, & adacquati, e de' loro decotti, habbiamo quaſi prodotte le medeſime herbe, come dalle radici delle quercie il polipodio, il driopteri, la lonchiti, e havevano il medeſimo volto, la medeſima ſtatura, e ſembianza. Che dirò delle varie ſpecie di fonghi, e di tartufi che habbiamo prodotti? Di quante erano le varietà delle coſe ſi putrefanno tante varie di loro ſpecie ſi generavano, le quali io l'havrei quì dimoſtrate, ſe l'haveſſe potute ridurre à regola, overo fuſſero nate quelle Piante, le quali io haveva coſtituito, che fuſſero nate: ma naſcevano altre coſe di quelle che io proponeva. Ma ſe piacerà à Dio, à ſodisfattione de' curioſi, per diletto, per ſpeculatione, & utilità un giorno le ſcriveremo, che per hora non poſſo mandarlo ad effetto per i grandiſſimi travagli de' faſtidij domeſtici, delle liti, e della vecchiezza, m'è vietato poterlo fare, ſcrivendo queſte coſe così alla sfuggita. Ma veggiamo

Come ſi poſſano produr fonghi.

Dioſcoride, e gli altri hāno ſcritto la corteccia del pioppo bianco, e nero tagliato in picciolisſimi pezzi, e ſeminato ne' ſolchi letamati, che producono fonghi tutto il tempo dell'anno. Et in altri luoghi, particolarmente naſcere in quei luoghi, dove ſi trovi alcun ferro ruginoſo, ò alcun panno fradiccio, e ſe per caſo naſce vicino alcuna caverna di ſerpe, ò arbori velenoſi, che naſcono velenoſi. Ma Tarentino l'inſegna più particolarmente. Se nella radice di un pioppo nero, tagliato in minute parti lo inaffierai con acqua dove ſia diſſoluto il fermento, ſubito naſcere i fonghi di pioppi. Aggiunge anchora. Se un campo ſopra un monte pieno di molte canne, arbuſcelli, e frutici: quando vedrai che il Cielo ſtà per piovere, ſi

bruggi, naſceranno naturalmente da ſe molti fonghi. E ſe per diſgratia dopo abbruſciati i virgulti non ſeguitaſſe la pioggia, ſe ben par che voglia piovere, lo ſpruzzerai d'acqua aſpergendo, & imitando così la natural pioggia naſceranno ſubito i fonghi, ma per non haver havuta la pioggia naturale ſaranno un poco più cattivi, percioche i migliori, che naſcono di queſta ſpecie ſono quei, che ſi nodriſcono di ruggiada. Seguiremo ad inſegnare

Come ſi generano gli aſparagi.

Scrive Didimo, ſe deſideri che naſcano molti aſparagi, piſta ſottilmente molti corni di montoni ſelvaggi, e ſemina quelli ne' ſolchi, e poi inacquali. Alcuni ſcrivono coſe molto fuor di ragione. Se torrai le intiere corna di montoni, non piſte in minute parti, ma le perforerai, e le pianterai, produrranno gli aſparagi. Plinio dice, che dalle corna d'ariete piſte, e ſotterrate naſcano gli aſparagi, ſe ben pare à Dioſcoride, che ſia falſo. E ſe ben da noi fatta l'eſperienza molte volte, non mi ſia ſucceſſo vedergli, habbiamo nondimeno inteſo da molti amici, da quelle tenerume, che ſtà dentro il corno degli montoni ſotterrato, produr gli aſparagi. Da' medeſimi anchora m'è ſtato detto

L'Hedera naſcere dalle corna de' Cervi.

E ciò havendo letto in Ariſtotele agricoltore, ſe ben mai hò havuto occaſione poterne vedere l'eſperienza, havemo nondimeno letto appreſſo Teofraſto nelle corna di Cervi per eſſer coſa impoſſibile imaginarſi, che in quel luogo vi ſia ſtato portato il ſeme dell'Hedera, nè par anchora poſſibile haverſe il Cervo fregato le corna in alcuna Hedera, & haverne preſo alquanto della radice, la quale attaccandoſi in quelle parti molli, e che agevolmente ſi putrefanno haver appreſo, e germinato. Ma ſe queſte coſe ſon vere, come veramente elle ſono: da varie corna di animali, niuno negherà, che non poſſono generarſi varie herbe. Così dalle putrefatte corteccie degli alberi vecchi, e rami

Generar l'Hifear, e'l Polipodio.

Varie ſono l'herbe, che ſi generano, come l'Hifear, lo ſteli, le quali naſcono nell' abete, e pino, & altri alberi, perche in quelli luoghi un certo humor flemmatico, e cattarroſo ſi putrefà, il qual dall'abbondanza vien fuori della ſuperficie del tronco, e de' rami, & ivi ritrovando alcuna putrefattione, e dal Sole riſcaldata, facilmente generarſi una ſimil herba.

Come ſi mutino le piante, che paſsino da una forma in un'altra. Cap. II.

IO non giudico, che ſia altro il far coſe maravigliose, che trasformar una coſa in un'altra, ò far alcuna coſa, che par che ſia contro il ſolito della natura, però narreremo quelle regole, con le quali ſi poſſano far queſte coſe. Noi poſſiamo far con una ſorte di culto, ò per negligenza uſata far ch'una pianta venghi à mancar à poco à poco dalla ſua natura, e paſſar in un'altra ſpecie, e sforzarla, che non ſolo degeneri del colore, ſapore, grandezze, e forma, il che avviene agevolmente alle piante tralaſciate, & abbandonate di culto, le coltiverai, ò le coltiva-

tivate abbandonerai. Oltre à ciò tutte le ſpecie degli alberi hanno le ſue regole da coltivarſi, perche altre naſcono di ſeme, altre di tronco, overo radice diſpiantate, ò di cima, laonde ſe quelle piante, che ſolite ſono piantarſi di radice le pianterai col ſeme, overo quelle di ſeme piantar ſi devono, le pianterai di cima, ò col tronco, naſceranno veramente da loro altre coſe, che naſcer dovevano, come ne inſegna Teofraſto. Così anchora mutando il ſito, cioè il Cielo, e la terra, ſi viene à mutar ogni coſa, e ſi farà naſcere un'arbore, che muterà la ſua figura, e la ſua faccia, che parerà un'altra, delle quali coſe ne ſono pieni tutti i libri, che parlano delle coſe di agricoltura, e di queſti ne porteremo alcuni eſſempi. Se vorrai

Che la vite bianca, è nera diventi nera, ò bianca.

Semina il ſeme della vite domeſtica, che naſcerà ſelvaggia, e di frutto nero, e così al contrario ſeminando i ſemi della vite nera diverrà bianca, come anchora Theofraſto ne inſegnò, perche ſappiamo per certo, che la vite non ſi ſemina col ſeme, ma con la radice traſpiantandola, ò col magliolo, ò col tronco giovine, e queſta è la ſua vera generatione, laonde ſe diverſamente ti porterai da quello, che comanda la ragione, ti verranno coſe diverſe, e contrarie. Nel medeſimo modo

La fico bianca diventi nera.

Percioche nulla ſpecie di fico ſi genera del grano, che naſce dentro il frutto, ma da quel ſeme ſolo il caprifico, cioè fico ſelvaggio, e per lo più di altro color di quello, che ſi ſemina, che dalla nera fico ne naſce la bianca, e dalla bianca nera, e da una vite nobile, e da mangiare, ne naſce ſempre una vite viliſſima, e di un'altra ſpecie, che non pare in lei coſa domeſtica, ma tutta ſelvaggia. Così

L'Alloro, e'l Mirto roſſi, naſcono neri.

Ne anchor eglino poſſono ritener il vero lor colore, perche anchor eſſi traligna no, come il medeſimo Teofraſto riferiſce eſſer medeſimamente accaduto in Antandro, perche il Mirto non ſi ſemina di ſeme, ma di tronco, e di altri modi, & il il Lauro di radice sbarbandoſi dalla madre, con alcuna parte di lei, come ne habbiamo à pieno trattato nell'agricoltura, così anchora

Il Mandorlo, e'l Melogranato dolci divenghino amari, & agri

Seminando i grani del granato nobile, ne naſce l'ignobile, e vile, & eſſendo di nocciolo molle, e delicato, vien con duro, e per lo più agro. Il mandorlo anchora traligna così di ſapore, che di delicato, e molle ne naſce dura, laonde volendola generare, ò traſpianta le piante domeſtiche, ſpeſſe volte, ò inſerir le ſelvaggie. La quercia anchor naſce peggiore, e ciò ſi conobbe, che volendo molti ſeminar quelle, che naſcevano nell'Epiro, in niun conto nacquero, come quelle, che ſi piantaro. Naſce anchor dal nocciolo dell'oliva domeſtica, oliva ſelvaggia, e dicono anchora del cipreſſo, che eſſendo ſeminato femina, naſce maſchio, e finalmente dal ſeme niun arbore domeſtico può naſcere, ma ogni coſa ſelvaggia, anzi alcune meno ponno pervenire à produr frutto. Dice Varronne, che

Il Caulo ſi muta in Rapo, & il Rapo in Caulo.

Tanto è anchora la forza del ſeme vecchio in alcune piante, che ſi muti la loro natura, perche il ſeme vecchio del caulo ſeminato, dicono che naſchi Rapa, e

così

così al contrario da quel del Rapo il Caulo. Con apparecchio anchora, & alcune diligenze.

La tifa, e spelta si muta in grano, e così al contrario.

E questo avverrà se si seminarà dopo pista un poco, e questo non all'hora avviene, ma nel terzo anno, come dice Teofrasto. Plinio scrive, che la siligine dopo due anni si muta in grano. E così tutti i semi per negligentia, ò che gli sia nemico il Cielo, e la terra, si mutano in cose vitiose, e contrarie. Virgilio.

Hò visto i semi lungo tempo scelti,
E separati con fatica grande,
Pur tralignare al fin, se l'huomo ogni anno
Con diligenza con le man non scelga.
Così vogliono i fati, che ogni cosa
Cada al peggiore, e'l tutto à dietro vada.

Il padre di Galeno fatto studioso alla sua vecchiezza dell'agricoltura, usò gran diligenza, per potersi certificare, se queste pesti che sogliono nascer in queste vittovaglie, nascessero da loro stesse, overo che i semi si trasmutassero in queste peggiori, laonde tolse il grano, e l'orzo sincero, e ben scielto, non meschiato cõ alcun seme, e così lo seminò, e trovò che nel grano vi nacque molto gioglio, e nell'orzo poco, fece anchora isperienza nell'altre specie di frumento, & al fin conobbe, che nelle lenticchie vi nasceva il duro, e rotondo araco, e la securidica herba: per un certo tralignamento pur nasceva fra le lenticchie. E se con la coltura non si trattiene.

Il sisimbrio si muta in menta.

Laonde bisogna trasp iantarsi molte volte, accioche non traligni, dice Teofrasto, ragionando della cagione di tal effetto. Questo avviene, che quando alcuno non lo coltiva, nè vi usa diligenza, che le radici si spargano, e la parte di fuori fatta debile perde gran parte dell'odore, e vi resta un'odore assai debole, & imbecille, col quale si rassomiglia alla menta. Io hò seminato la menta col suo seme, divenne nepita di odore, ma rimase la forma della menta. Come disse Martiale.

Che il basilico diventi serpillo.

Essendo esposto à Sol grandissimo, hor fà i fiori violacei, hor bianchi, hor vetmigli, e non solo traligna in serpillo, ma anchora in sisembro. Così scrisse anchora Galeno, che i ramoscelli di cinnamomo si trasmutavano in Cassia. Così anchora

I garofoli, le rose, fior di vacca violaci si mutino in bianco.

Così per l'età, come per la negligenza si lascino così disprezzati, perche dice Teofrasto, le viole, i fior di vacca, e le rose, se si disprezzaranno, il terzo anno divengono bianchi, e questo l'hò visto io con gli occhi miei, e questo non solamente in quei fiori, ove per la molta parentela, e somiglianza fra loro ci è domesticanza, ma che una pianta si muti in un'altra, e che si parta in tutto dal suo genere. Come sarebbe se

La vite si muti in quercia.

Il che riferisce Alberto, se la cosa fusse così vera, come maravigliosa, ma resti la fe-

de

Digitized by Google

de di ciò appreſſo lui, perche dice: le ſelve tagliate di quercia, e di faggi, eſſerſi traſmutate in arbore di mirica, ò tamarici, le quali ſono piante aſſai ignobili. E nella terra Altemnia dice, che ſi piantano li rametti di quercia, e che quei poi ſi traſmutano in viti, che portano buono vino, & alcuna volta gli alberi delle quercie vecchie tagliati eſſer tralignati in vigne, e queſto non avvenir, che reſtando nell'eſſer loro, quei rametti divenghino viti. Ma putrefatti, e meſchiati poi con la natura della terra, divengono della natura delle viti.

Come ſi facci un frutto compoſto di diverſi.
Cap. III.

COME prima meſchiavamo inſieme molti animali varij, per mezzo del coito, così noi quì faremo con le piante per mezzo dell'inceſto. Che queſto è il coito delle piante, comporremo molti frutti inſieme, e non neghiamo anchora, che non ſi poſſa far con altri modi. Ma à queſto effetto lodiamo molto l'ineſtare, e lo lodaremo aſſai più appreſſo, quando vedremo, che dallo ſcãbievole abbracciamẽto ne facciamo un congionto indiſſolubile, e ci diano occaſione grande di maravigliarci. E ſe alcuni eſtimaranno l'inſitioni faticoſe, & impoſſibili, ſia l'alleggiamento della fatica veder gli effetti, che ne riſultano, e ſe le inſitioni ſono impoſſibili, emendanſi con ſoverchia diligenza. Nè ti fa rimuover dal tuo penſiero, alcuni volgari proverbij degli ignoranti maſſari quando vedi l'effetto con gli occhi tuoi, ma rivolgiti nell'animo quello, che è ſtato ſcritto degli antichi, che lo fico s'ineſta nel platano, e nel morone, & il morone nella caſtagna, terebinto, e pioppo bianco, e da quel naſcerne le mora bianche, la caſtagna ſovra la noce, e quercia, e che il granato gioiſce di varij adulterij, e godemiſchiatoſi con tutti, il cireggio nel terebinto, e per non affaticar con lungo parlar i lettori, finalmente ogni ſpecie di rampollo ſi può inſerire in ogni pianta, come ſcriſſe Columella. Di quà viene ogni frutto miſchiato, e di quà l'uno s'adotta l'altro per figlio, e di quà naſcono frutti mai più viſti. Virgilio.

Si maraviglia l'arbor, che produce
Nuove frondi, & i ſuoi non primi frutti.

E Palladio ſcrive.

E ſotto la ſembianza delle nozze
Si marita il ſelvaggio col domeſtico,
Acciò de l'uno, e l'altro la bellezza
Seco ne porti il rinaſcente frutto,
Così le ſelve veſtonſi di frondi
Nobili, e ſi rallegran di vedere
Di doppio frutto le lor cime altiere,
E con dolce amicitia, e parentela,
Fra lor miſchiarſi gli ſapori, e i ſuccbi.

Ma noi ci aggiungeremo alcune regole, accioche gli ineſti apprendino più agevolmente, e producano nuovi frutti, e compoſti dell'uno, e l'altro, le quali coſe hab-

habbiamo medeſimamente detto negli animali, che ſiano d'una medeſima ſcorza, che fioriſcano, e ſpuntino le frondi in un medeſimo tempo, acciò una non germogli, e fioriſca innanzi tempo, & un'altra più tardi, come gli animali, che portino in un medeſimo tempo. Non è coſa piu contraria, quando le coſe humide ſono contrarie alle ſecche, e quelle piante con le ſcorze tenere à quelle con le dure. Faccisi l'ineſto nella più bella, e liſcia parte della pianta, dove non ſia ulcere, non cicatrice, non bruſciato. Giova anchor molto, ſe gli ineſti quando ſi ſpiccano dall' albero da luogo convenevole, cioè dalle ſpalle, che guardino l'Oriente dall'eſtade, ſiano di arbori fecondi, e che l'habbiate primo per gran tempo conoſciuti, e da un ramo novello. Siano gli ineſti pregni, cioè gonfij, che moſtrino ſpuntar fuora, e che diano ſperãza, quello dover far frutti: cioè che ſiano di due anni. L'età d'ineſtar gli alberi, biſogna che ſia nella gioventù, che quando ſon vecchi, & hanno la corteccia arida, ſecca, e dura, dà male alloggiamento à i rampolli giovanetti. E ſomiglianti precetti, li quali troverai trattati à pieno nella noſtra Agricoltura. Non laſciaremo di trattar di un miſchio, col quale

Il rampollo ineſtato, che apprenda agevolmente.

Perche molto giova ad incollar ſtrettamente, quelle delicate tuniche delle ſcorze, & appreſe germinaranno più agevolmente, quando accade, che s'ineſtino alberi, che ſiano di nature diverſe, e che non s'attacchino bene inſieme. La prima utilità, che come le carni humane, quando ſono ferite, ongendovi alcuni viſchi, s'attaccano, e ſi uniſcono più agevolmente, cosi le ſcorze delle piante ferite, e tagliate ungendovi queſto miſchio s'attaccano più preſto, perche la pianta ſcorciata dal legno, & il rampollo tronco dal ſuo ramo, ſe non è abbracciato da tutte le parti dalla madre, eſſala quell'humido vitale, e ſi diſecca quella natia ſaliva, laõde acciochè non accada queſto, applicandovi la colla, le fà ſubito unire inſieme. Oltre à ciò reſtando vacuo fra la corteccia, & il legno, viene l'aria ad entrar in quel vacuo, e frapoſtoſi farà che mai s'uniſcano quei rampolli, noi, acciò ſiamo ſẽza ſoſpettione alcuna, che ciò non avvenga ci ongemo il viſchio. E ſe pur ſono alcuni arbori, che non ſi laſciano ineſtare, per il beneficio di un tal viſchio, inocchandio la ſcorza con la ſua gemma, con maraviglioſa forza ſi ſtringono, e s'aſſerrano inſieme. Ma queſta colla quanto più ſarà di natura vicina, tanto con maggior agevolezza farà l'uffitio ſuo. E ſe ſarai induſtrioſo, e diligentẽ, farai da te molte coſe; ne ſcriveremo alcune, acciocche tu impari ad aſſomigliarti alla natura: Se ſcorza l'acquifoglio, e fatta una foſſa in un luogo acquoſo, ſotterralo, e laſcialo ivi putrefare, il che avverrà in dodici giorni, poi ſi leva, eſſendo marcio, e ſi piſta in un mortajo, che divenghi lento. In Soria ſi fà di certe prugne, che ſi dicono mixa, e di là ſi porta à noi. Si fà di quella pianta chiamata volgarmente di lantano, e del viſchio volgare. Ma l'eccellentiſſimo di ſcorze di radice d'olmo peſte, perche per una ſua particolar natura incolla, e nudriſce. Ma ritorniamo all' inceſto, il qual val tanto, che hà ritrovato un nuovo genere di adulterio.

Del perſico, e noce perſico comporne un frutto.

La cui miſtura, e nuovo frutto non conoſciuta, nè viſta dagli antichi noſtri, nè da loro imaginata mai. Queſta farai per l'ineſtamento, chiamato dagli antichi inocchia-

chiare. Torrai dal perſico, e dal noceperſico due rami giovani freſchi, e fecòdi, e che ti diano gran ſperanza di apprendere, e di germogliare intorno alle gemme, per ſpatio di due diti tagliarai le corteccie, e con una gran deſtrezza di mano diſtaccherai la corteccia dal legno. Queſte ambedue partirai per mezzo con tagliente coltello, e che componendole inſieme, venghino bene aggiuſtate, e congionte, che appena ſi vegga per dove ſiano partite. Ma che di due mezze gemme ſe ne veda una ſola, queſte inocchierai ò nell'uno, ò nell'altro albero, che ti piacerà di loro, in quella parte del ramo, che è molto freſca, e novella; dopo torrai tutti i reſtanti rami, accioche non togliano i vecchi rami il nodrimento a' novelli ineſti, ma che tutto il ſucco ſi ſpenda in ſervitio loro. Apri la ſcorza con deſtrezza, che il ferro non facci piaga nel legno, e circoncidi la ſcorza da ſopra il legno della grandezza della medeſima quantità della gemma, e così accommodarai dentro la ſua gemma, che vadi giuſta nel luogo diſcorzato. Poi legherai bene d'intorno quella, che non l'offendi, e poi impiaſtra ben la piaga di luto, ponendovi alcuna coſa di ſopra, che la pioggia non la mandi via, così germinarà, e farà il frutto, che terrà la forma dell'uno, e l'altro ſuo genitore, che mai tal frutto gli alberi l'han generato, perche ſarà un frutto, che con la ſua ſembianza repreſentarà la faccia del perſico, e del noceperſico. Con queſto medeſimo modo

La fico mezza bianca, e mezza nera produrre

Potremo, cioè tagliando gli occhi intorno, e ſpartendo per mezzo, e poi unendo inſieme, e così compoſti inſieme ſe impiaſtrano nell'arbore, e così produrrà i fichi del modo già detto. Così

Le mela granate da un lato dolce, e dall'altro agro ſi vedranno.

Si apriranno per mezzo i rampolli, overo gli occhi, e l'unirai inſieme, ma gli occhi li diſcorzerai con maggior difficultà, e li partirai, per eſſer la ſua corteccia delicata, ſottile, e digiuna, che non patiſce il laſciarſi maneggiare troppo, laonde con più commodità lo farai con i rampolli. Similmente

Le melarancie meſchiate di diverſe ſpecie di limoni, & i cedri mezzi agri, e mezzi dolci.

Si produrranno, ſe ſi meſchieranno inſieme nel modo, che habbiamo detto di ſopra, perche s'ineſtaranno agevoliſſimamente, e commodamente per lo ſudetto, e ne' giardini di Napoli, ſe ne veggono di queſte ſpecie aſſai frequenti. Si meſchia anchora

Il perſico del ſanguigno, e del bianco.

Se ineſtarai inſieme queſte due ſpecie. E quì ſi vendono anchora publicamente. Nell'

Uva, che habbi l'acino mezzo bianco, e mezzo nero, e meſchiato di varij colori.

Si vede con queſto artificio, ſe quello che habbiamo detto nell'inocchiare, ſi facci ne' rampolli, cioè aprendoſi per mezzo, e ſi leghino ben ſtretti, che s'uniſcano inſieme, e ſe inſeriſcano quelli poi in una vite feconda. E quello medeſimo, che habbiamo detto de' frutti, lo poſſiamo eſperimentare ne' fiori. Come ſe voleſſimo

Produr le roſe mezze bianche, e mezze roſſe.

Se pigliarai i rametti della rosa bianca, e rossa, e circondarai intorno gli occhi con acuta punta di coltello, e poi partirai quelli occhi per mezzo, & accommodati insieme, lo portarai dentro la corteccia di una pianta di rosa, & usando diligenza che s'attacchino insieme, al suo tempo ti darà le rose, che da una parte rosseggiaranno, e dall' altra biancheggiaranno. Ma se vorrai esperimentar questo ne' fiori de' garofoli, come

Far i garofoli mezzi bianchi, e mezzi vermigli.

Perche non hanno occhi, lo farai questo nelle radici, e certi ginocchietti, che vi nascono appresso, aprendo due di quelli per mezzo, e le accommoderai acconciamente, che s'unischino insieme, legando strettamente, havrai li garofoli così accoppiati insieme, le quali specie sono tutte volgari appresso noi, ne solo producono i fiori partiti di due varij colori, ma nel medesimo rametto, e rampollo si veggono, e tutti rossi, e tutti bianchi, e mezzo dell'uno, e l'altra metà dell'altro, e tutti veramente colorati.

Come altrimente i frutti si possano comporre insieme. *Cap. IV.*

POssiamo anchora in un'altro modo accoppiare insieme diversi frutti, e ciò con altra specie d'instrumento. Come se volessimo

Produr le melagranate composte fra loro variamente.

Questo s'insegna da Teofrasto. Si rimollischono i rampolli di melagranati con un martellino, perche da quella parte che vengono peste un poco, s'unischono più agevolmente, e poi come sono strettissimamente attaccate insieme si piantano. Allhora da quelle verghe così insieme composte, ne nasce un'arbore, che ciascuna di loro, conserva la specie sua, e ciascuna tira à se la sua parte dell' alimento dalla terra, e lo digerisce, ne altro hanno fra loro di commune, se non quello abbracciamento, e quella unione. Il medesimo nel medesimo luogo insegna

Ch'una medesima vite porti uva nera, e bianca, e nel medesimo raspo vi siano alcuni acini neri, & alcuni bianchi.

Tolsero molti maglioli di vite, e li pestaro un poco da una parte, e dopo havendoli composti, & accommodati egualmente insieme, l'hanno piantati, e così di due maglioli se ne fece un solo. Percioche ogni cosa viva col vivo subito s'attacca, & accompagna, e principalmente questo si vede in quelle piante, che hanno parentado, & amicitia fra loro, che acciaccati s'unischono in una natura, e ciascuno tira la parte sua dell'alimento senza confondersi fra loro, laonde avviene, che ne nasca il frutto vario, come conviene all'uno, & all'altro. Il che fanno anchora i fiumi, quando insieme si unischono, come il Cefiso, & il Mela in Boetia, che ognuno conserva la sua natura, e strada. Columella l'insegna in questo modo. E una specie d'inestamento, che fà tali uve, che si ritrovano in quelle acini di varie specie, e colori, e questo si fà in questo modo. Si pigliano quattro, ò cinque, overo più, se più ne vorrai maglioli di vite, e questi le accommoderai bene insieme, e

que-

Digitized by Google

queſti inſieme le ficcherai in un tubo di creta, overo in un corno molto ſtrettamente, ſiche dall'una, e dall'altra parte avanzino fuori, e quelle parti, che avanzano fuori, aprite, e ponete acconciamente in una foſſa, e ſotterrati con terra graſſa, e letamata, andateli inaffiando ſpeſſo, finche produchino le gemme. Quãdo le gemme ſaranno bene unite inſieme, dopo due, ò tre anni, e che hanno fatto buona unione, rompi quel tubo, e nel mezzo dove ſono più unite, taglia con un ferro, & annetta la piaga, e ponivi intorno terra ſottile, che almeno lo cuopra tre diti alto da terra, così quando cominciaranno ad uſcir i germogli da quella corteccia, biſogna purgarne due, e gli altri laſcia, così di quelle ne naſceranno l'uve, quali habbiamo propoſto. Le medeſime coſe Plinio ne inſegna da Columella. Ma Didimo in queſto modo. Si devono pigliar due maglioli di diverſe ſpecie, e quelli ſi devono aprir per mezzo con avvertenza, che la fiſſura parta per mezzo gli occhi, e che non perda nulla della midolla, e così aggiongerla metà dell'una con la metà dell'altra, & incollarle inſieme di mezz'occhio dell'uno ſi aggiuſti con la metà dell'altro, quanto ſia poſſibile, e che s'accoſtino inſieme aſſai bene, che di due occhi ſe ne facci un ſolo, laonde biſogna che l'un magliolo ſia ben congionto, & aſtretto con l'altro involgendolo con papiro, e dopo coprir la fiſſura con la cipolla ſquilla, ò con terra, che incolli bene inſieme, e così poi piantarla, e così dopo ogni tre giorni, ò cinque inaffiare infin'à tanto, che cominci à pullulare. Se ti piace,

Che la fico da una parte ſia bianca dall'altra roſſa.

Leontio l'inſegna con queſto modo, piglia diverſi maglioli, che ſiano di una medeſima età, e tempo, & attaccati, e compoſti ben'inſieme, ponili in una foſſa, poi letama, & inaffia. Quando havranno fatto il germoglio, di nuovo coſtringi due occhi inſieme bene attaccati, accioche s'uniſcano in un tronco, e così dopo due anni, ſe così ti piacerà, traſpiantali, & havrai i fichi di due colori. Da queſti dunque potremo

Tutti i frutti varij, e di diverſi colori aggiongergli inſieme.

Di molti non ſolo di due ne poſſiamo far un frutto, e con verità poi, perche i modi, che infin'à quì habbiamo ſcritto degli antichi, ſono molto difficili à fare, e vi biſogna molto tempo per vederne l'eſperienza, come mi è accaſcato molte volte, che hò voluto vederne l'eſperienza, & il mio modo è ſimile à quello di Palladio. Che un racemo di uva poſſa produr gli acini neri, e bianchi, i Greci dicono, che coſa poſſa faſſi, ſe le vite ſono vicine, che l'una ſia bianca, e l'altra nera, quando ſi potano i ſarmenti, di due così li aggiongerai inſieme, che l'un'occhio di un ſarmento l'accommodi con l'altro dell'altro ſarmento, che pajano un ſolo, allhora poi ſtringerai con un papiro, e molle, e l'ongerai intorno di una terra delicata, e così ogni tre giorni inaffiarlo, infin che cominci à germinar le nuove frondi. Così paſſato alcun tempo, togliendo un ſarmento di queſti, & ineſtando l'altre, ne potrai far un genere da non mancar mai. Ma noi togliemo due ſarmenti delle vicine viti, e dove l'habbiamo ad unire inſieme, che ſono gli occhi, le partimo per mezzo, che non ne rimanga intiero dell'occhio, ſe non la terza parte, poi gli aggiongeremo inſieme, e lo ſtringeremo molto bene con ligami, accioche cre-

ſcendo i ſarmenti non venghino à romperlo, e così l'un occhio ſorgerà incontro l'altro, acciochè uſcendo fuori faccino un ſolo germoglio, & il medeſimo anno faccino l'uva con gli acini di due colori. Queſto ſarmento, che ſarà nato di queſti, ſe l'altro anno l'accoppiaremo con un'altro di diverſa ſpecie, e poi l'altro anno con un'altro, faremo al fine un raſpo, che produrrà uva con molta varietà di acini. Noi havemo fatto un'uva, che havea acini odorati, e non odorati, con uno in forma di corno, & un'altro rotondo di uva à diti, e rotonda, e tutti gli acini, erano ornati di varij colori. Ma Pontano inſegna con molta eleganza di verſi

Come i cedri faccino diverſi frutti.
Altri ſon che diverſi rami inſieme
Congiongon, che la ſcorza habbino raſa,
E le ſtringono inſieme, e fan che inſieme
Si congiongano, e creſcano, da quelli
Congionti rami, e da quella ferita,
Che ſta congionta inſieme con grand'arte,
Non ne naſce un ſol frutto, ma compoſto,
Per trofeo, e gloria dell'agricoltura,
E la natura di tal frutto gode.
Far un melangolo, che ſia mezzo dolce, e mezzo agro.

Il caſo ne hà inſegnato far queſto meſchiamento. Era un' arbore di melorancio, che havea due rami, de' quali un ramo facea pomi agri, l'altro dolci, & accadendo di traſpiantarſi quell'arbore, e tagliandoſi le cime, come è in coſtume farſi dagli agricoltori, quando ſi piantano ſimili arbori vecchi, apportò il caſo, che la ferita fuſſe fatta in quel luogo, dove era ineſtato, e producendo i germogli al ſuo tempo, dall'una, e l'altra ſcorza dell'agri, e dolci, ne uſcì un germoglio, che produſſe i pomi mezi agri, e mezi dolci, onde da quà l'arte hà inſegnato produrre ſimili frutti à chi haveſſe voglia di produrgli.

Come altrimente i frutti ſi poſſano accoppiare inſieme.
Cap. V.

INſegnaremo ancora un'altro artificio, col quale ſi poſſano comporre i frutti inſieme, e meſchiarſi fra loro, pur inſegnato dagli antichi, e ſe ben pare à me, non ſolo difficile, ma impoſſibile. Ma perche ſono ſtati inſegnati da Autori graviſſimi, non mi terrò di non inſegnargli, ſe ben quando ne hò fatta l'eſperienza, non mi ſono riuſciti, non per queſto voglio tor l'occaſione à gli altri di non eſperimentare, forſe la fortuna ſarà favorevole alla loro diligenza, il modo è queſto, che ſi piglino molti ſemi di diverſi alberi, e frutti s'attacchino inſieme con pezze di lino, e poi ſi ſeminino perche tutti quelli germinando inſieme, di molti cauli, che produrranno ſtretti, e colligati inſieme, che non ſi poſſino ſeparare, ne diſtaccare, ſi congiungano inſieme, e così un ſol arbore produrrà diverſi frutti,

& un

& un frutto ſarà meſchiato di molti. E queſto forſe l'hanno tolto da Teofraſto, il qual ſcriſſe. Quando ſemini la palma, ſemina due oſſa inſieme congionte, e di ſopra altrettante, ma tutte inchinate, perche non cacciano fuori il germoglio dalla parte ſupina, ò cava, ma dalla parte di ſopra, & eſſendo quattro meglio s'attaccano inſieme. Perche le radici di queſte abbracciandoſi vicendevolmente di tutte inſieme ne naſce un ſol germoglio, e s'uniſcono inſieme al primo. Il che ſe fuſſe vero, ne naſcerebbono da queſto ſecreto innumerabili eſperienze. Dunque per far

Che le bacche venghino di più colori.

Se torrai molte bacche bianche, nere, roſſe, e meſchiate inſieme pianterai, ſe quei varij gambi, che germoglieranno fuori, li giongerai inſieme, s'attaccheranno in uno, e naſceranno le bacche da quello di più colori. Plinio dice, che queſto modo è ſtato ritrovato da gli uccelli: dicendo. La natura anchora hà dimoſtrato, come poſſiamo ineſtar col ſeme, il quale eſſendo divorato dalla fame degli uccelli, ſono anchora & humido, e tiepido uſcendo dal ventre, meſchiato col fecondo fimo ſuo e cadendo nelle molli degli alberi corteccie, dal vento traſportati. Di quà habbiamo viſto il cireggio ineſtato nel ſalice, il platano nel lauro, il lauro nel cireggio, e le bacche inſieme di molti colori. Dicono la merola naſcondendo i ſemi ne' teſori delle caverne, haver dato cagione anchora del medeſimo effetto. Con queſto medeſimo modo ſi fa, che

Il fico habbi il frutto da una parte bianco, e dall' altra roſſo.

Leontio fà queſto congiungimento in tal modo. Pone molti grani di fichi varij, e nobili in una pezza di lino, e ligati inſieme, li pianta, e nati che ſono, li traſpianta. Ma ſe vogliamo

Chè il cetro produca diverſi pomi, e di diverſi ſapori.

Il noſtro Pontano l'inſegna ne' ſuoi horti eſperidi elegantiſſimamente, noi per bellezza havemo quì portato i ſuoi verſi,

Toglion diverſi ſemi, e quelli poi
Gli naſcondono in una picciol urna
E quando uſciran fuor del ſtretto collo
I brevi gambi, con gagliarda mano
Ha biſogno che ſian ligati, e ſtretti,
Acciò creſcendo ſe ne facci un tronco,
E circondati ſian d'una corteccia
Ma acciò che il vento non ne ſvelli alcuno
Di quei germogli, è gli apra ſia biſogno
Incollargli con cera, è con un viſchio,
Che gli attacchi, & uniſca inſieme tutti,
Che ſotto una corteccia ſiano tutti
Uniti, e fermi, e poi fatti maggiori,
Piantati in foſſa, che d'intorno ſia
Di fimo pingue, produrrà i ſuoi pomi
Meraviglioſi, che in un ſol vedrai

I ſa-

I ſapori, che tutti inſieme havranno.

Che i frutti del ſuſino, e del melangolo ſi congiunghino inſieme.

Ne'noſtri libri dell'Agricoltura, havemo abondevolmente dichiarato, come due ſemi non ſi poſſono attaccare inſieme, & havemo addotte le ragioni dall'una parte, e dall'altra, e quelle coſe che hanno ſcritto ſono non ſolo falſe, ma impoſſibili. Ma à noi hà piaciuto fargli in queſto modo. Eſſendo alcune piante di pruni tenere, e delicate, e piantate da preſſo, l'havemo avvolte l'una con l'altra, e tre inſieme anchora, come fanno coloro, che torceno le funi, e ne' luoghi dove ſi havevano à toccare, ne habbiamo prima raſo là corteccia, accioche il vivo, s'accoſtaſſe, e s'unifſe più col vivo, e dopo con faſce di verghe di olmo ſcorzate, ò ſimili legami delicati, e pieghevoli, leggiermente l'havemo ſtrette, accioche volendoſi ſeparar l'una dall'altra, queſto ligame li toglieſſe la libertà di poter farlo, e vedendo, che alcuna parte di loro non ſi toccaſſe ſtretta inſitme, con conij di legno, coſtringendo à forza, l'habbiamo ſtrettamente attaccate, ma non tanto gagliardamente che ſi venghino à ſtrangolare, poi ſcalzando le radici, le letamaremo, adacquandole frequentemente, acciòche con queſte carezze creſcano più felicemente. Così poi paſſati alcuni anni, dove ſono così congionte inſieme, che pare una pianta ſola, ſi taglia, e d'intorno al taglio naſceranno molti germogli, e ſtà mirando s'alcuni di quelli ſia nato nel comun luogo del toccamento dell'una, e dell'altra. così laſciaremo quelli, e tagliaremo gli altri, così producendo quello il ſuo frutto, ſarà tale, qual habbiamo promeſſo, molto belli à vedere à gli occhi, e di molto ſapore al guſto. Habbiamo viſto negli horti regali in Napoli, gli alberi delle melangole vecchie, che per ſtar in terreno graſſo, & inaffiato, per la luſſuria dell'educatione, dove ſi ſono tocchi, ſi ſono uniti di modo, che pajono uno, e non due arbori, e così havemo viſto i frutti meſchiati dell'uno, e l'altro. Poſſiamo con i vaſi di creta far il medeſimo molto gètilmente, perche eſſendo piantati in queſti vaſi, & havendoli da preſſo ſempre, le poſſiamo inaffiare, e governare à noſtro modo, e ſervirgli. Il medeſimo hò viſto eſſer accaduto ne'moroni, ne'luoghi opachi, & humidi, dove i rami ſi ſono toccati, ivi ſi ſono congionti, & haver prodotti i frutti di più colori. Se vogliamo,

Che la lattuca habbia con ſe l'apio, la ruchetta, e'l baſilico.

Et altre herbe della medeſima qualità. Piglia una ballottina di ſterco di pecora, e ſe ben'è picciola, sbuſciala dentro, e rendila vacua, e poi i ſopradetti ſemi, ò quali ti piaceranno, li porrai ivi dentro, e le ſtringerai, e ſotterrala un piede ſotto, ponici d'intorno letame, e cuopri con terra ſottile, e và ſempre di paſſo in paſſo inaffiandola, e dopo che ſaranno nati quei, pur inaffia, e ſpargi letame, e come havranno fatto il gambo, uſavi più diligenza che mai, così havrai la lattuca attaccata con quell'herbe, che l'hai inſieme ſeminate. Palladio l'inſegna più diligentemẽte. Se caverai una ballottina di ſterco caprino, con una trivella, e portai in quella ſeme di lattuca, naſturzo, baſilico, rucchetta, e di ravano, poi rivolgendo quella ballottina di letame la ſotterrerai in una breve foſſa, ma in terra ben zappata, il ravano ſi ſtenderà ſotto per radice di tutti, la lattuca nel mezzo, e le reſtanti herbe inſieme con lei, e riterrà ciaſcuno il ſuo ſapore. Altri lo fanno in queſto modo. To-

glio-

gliono alcune frondi d'intorno alla lattuca, quelle cioè che stanno appresso alla radice, e pungendo con un stile in ogni grado, vi pongono un seme degli antedetti, eccetto dello rasano, poi l'involgono di simo, e di nuovo piantano la lattuca, crescendo poi vien circondata da tutte quelle herbe. Ma se tu desideri sapere

I fiori come nascano di diversi colori.

Dalla medesima regola. Se alcuno terrà semi di diversi colori di fiori d'una medesima specie, e l'attaccherà in una pezza di lino, e la pianterà, da quella unione di semi, ne nasceranno fiori di diversi colori, così dicono che sieno generate tante specie di bellidi, le quali si veggono fiorite di fogliette di color d'oro, rossi, rosseggiante d'intorno, & altri ve ne sono così di molte, e di molti colori di foglie, che pajono fiocchi di seta.

Come si faccino i frutti doppi, che l'uno stia dentro l'altro. Cap. VI.

VI è anchora un'altro modo di comporre insieme i frutti, e nel modo recitato di sopra, cioè ch'una parte sia di uno, e l'altra di un'altro nel medesimo frutto, overo che nascano in un medesimo ramo due, ò tre frutti di varij, e diversi, ma che l'uno sia contenuto dentro dall'altro, che veramente si può dir doppio, e noi siamo i primi che l'insegniamo. Ma veggiamo prima i nostri antichi, come l'habbino insegnata. E primo.

Come si facci l'Oliva uva.

Diosane mostra, che la vite inestata nell'oliva produca il frutto chiamato Eleostaphilo, cioè Olivuva. Ma Fiorétino nell'undecimo lib. della sua Georgica così l'have insegnato. Se alcuno inesterà l'Oliva nell'uva, non solo produrrà racemi d'uva, ma anchora Olive. Dunque si busa la vite vicino la terra, e per quel buso si passa un ramo di Oliva, accioche in un tempo dalla vite tiri à se la dolcezza, e dalla terra il solito suo alimento, e per haver più giocondo, e saporito gusto di loro, così non togliendo i germogli della vite dal suo arbore, servarà seco il sapore de' suoi genitori. Così il frutto hà sortito il nome dal vicendevole congiungimento de' suoi padri, da' Greci detto Eleostafilo. E dice haver visto quest'arbore ne' giardini di Mario Massimo, & haver gustato ivi il frutto, e giudicato che gustava insieme, & il sapor dell'acino dell'uva, e l'Oglio della bacca dell'Oliva, e dice anchora, che queste piante nascono nella Libia, e chiamala col nome comune della patria loro ubolima. Ma bisogna fortificarla intorno con pali, che possino sostentare il peso de' rami che inestandola di altro modo che questo non havrebbe bisogno de' pali. E così stimo che col medesimo artificio si possa fare l'

Vua che hà dentro l'acino del mirto.

Scrive Tarentino, che il mirto riceve la vite nell'inestamento, e sovra l'arbore del mirto inestando i sarmenti della vite producono l'uva, le quali nel fondo dell'acino sono le bacche del mirto. Ma non scrisse il modo, come si doveva inserire, se le sarmenta della vite inestate sopra il tronco del mirto apprenderanno, le uve pro-

prodotte faranno al modo uſato, che non haranno dentro le bacche del mirto, ma ſe nel modo predetto, malagevolmente apprenderanno. Fannoſi

I frutti del pruno del color della noce.

Chiamate dalli antichi nociprune, e da lor fatti, come narra Plinio. Hanle noci ineſtate una particolar ſfacciatezza, che hanno la faccia del padre, e'l ſapor dell' adottione, chiamaſi dall'uno, e dall' altro nociprune. Così s'impara.

Come ſi facci il pruno, che habbi dentro il mandorlo dolce.

Dal medeſimo Plinio. Dentro alle prugne ci è il mandorlo dolce, ne giamai fù raddoppiato pomo più ingegnoſamente.

Il pruno con la carne di melo.

Impara il medeſimo, come ſi facci. Di freſco in Betica ſono cominciate à chiamarſi le pruna melane, perche ſian nate ineſtate nel melo.

Il frutto delle mixe, che hà dentro il mandorlo dolce.

Le mixe ſono ſpecie di prune, che hanno dentro il mandorlo amaro, come l'altre prune, & arbore peculiare della Soria, e dell'Egitto, à tempo di Plinio erano familiari all'Italia, e s'ineſtavano nel ſorbo, e però il mandorlo non era cattivo, overo perche faceva lubrico il corpo, l'ineſtorno nel ſorbo, che tirando da quello un ſapor più aſpro, ſtringeſſero il corpo. Ma noi moſtraremo il modo, come poſſiamo produrre il

Mandorlo perſico, che di fuori è perſico, e dentro ritiene il mandorlo dolce.

Queſti modi che habbiamo dinanzi narrati de gli antichi, tutti ſono falſi, e pieni di greca vanità, ne ſolo falſi, ma nel modo da loro ſcritto impoſſibili à farſi. Perche ſe tu ineſterai il mirto nella vite, come habbiamo dimoſtrato nell'agricoltura, non portera il frutto à quel modo. Inſerir l'Oliva nella vite è impoſſibile, & anchor che riuſciſſe al modo lor dato, non produrrebbe uva. Plinio dice le pruna meline, e mandorline, e dalla noce, ma non inſegna come, e forſe ne da altri ſaputo. Noi dimoſtreremo al mondo come far ſi debba. Queſto pomo chiamato mādorlo perſico da moderni, hà tratto il nome dal ſuo padre, e madre, poiche il ſuo frutto hà meſchiata la natura dell'uno, e dell'altra inſieme, e per diligenza d'ineſtamento, e per una nuova ſpecie di adulterio ritrovata dal mandorlo, e del perſico: un figlio ne naſce non viſto dagli antichi ſecoli, che ritiene in ſe la qualità de'ſuoi padri, e madri, e l'effigie. Queſto pomo di fuori moſtra le ſembianze del perſico, ma da dentro moſtra il mandorlo dolce, e di faccia, e di ſapore. L'arbore è di natura mezzana fra'l perſico, & il mandorlo, il ſapor del frutto di fuori è di perſico, dentro è di mandorlo dolce, e queſto ſi fà ſopraponēdo l'occhio dell'uno, ſopra l'altro, ò togliendo l'uno, e l'altro dalla madre, e l'un ſolo, il che habbiamo ritrovato noi, già nell'ultimo della vecchiezza. E ſe vogliamo farlo triplicato, por l'occhio di queſto doppio ſopra un'altr'occhio di pianta diverſa. Queſte piante per molti anni hò tenute verdi nelle noſtre ville, e i giardini. Con queſto medeſimo modo produrremo un melo molto prodigioſo, che con la ſua maraviglia riempia gli occhi, e gli animi di ſtupore, cioè

Che

Digitized by Google

Che un citro habbi dentro un limoncello.

Sopraponendo l'occhio del cedro à quel del limone. In Calabria, e Sorrento è coſa volgare, e ſe ne ritrovano di più ſpecie, che nel luogo della medolla have un'altro citro, e ſono attaccati ad uno medeſimo pedicino. Del medeſimo modo è ſtato fatto un

Melangolo doppio

La quale ſpecie è anchora uſitata appreſſo noi, che i ſpichi di dentro ſian duplicati, con tanta bella fattura, che non ti ſatij mai di mirargli.

Come ſi poſſano generar frutti mai più viſti, e fargli migliori, e peggiori. Cap. VII.

L'Importanza, e le lodi dell'ineſtare in altri luoghi l'havemo inalzata al Cielo con maggior copia di lodi, quà baſta ſol dire con il ſolo ineſtamento poter generar nuovi frutti, e migliori, e peggiori; raccontaremo l'eſperienze fatte dagli antichi, e da noi. Che dobbiam fare ſe vogliamo,

Che la caſtagna diventi eccellentiſſima.

Non dovemo laſciar di dire la rarità di un'eſſempio. Corellio Cavalier Romano nato in Ateſte, nel campo Napolitano ineſtò la caſtagna nel ſuo tronco col ſuo medeſimo rampollo, e così fece la caſtagna così eccellente, che hebbe nome fra le lodate, e tolſe nome da lui. Poi un ſuo ſchiavo fatto franco ſuo herede, ineſtò di nuovo quella caſtagna Corelliana, e queſta differenza è fra l'una, e l'altra, che quella faceva frutti più abondevolmente, ma queſta gli facea migliori. Queſte coſe ſono degli antichi, e tanta è la grandezza dell'ineſtamento, che ineſtando l'arbore con un ſuo medeſimo ramo, quel ramo produrrà frutti migliori di loro iſteſſi. Così anchora il cireggio gode molto dell'eſſer ineſtato, nè mai darà buono, ò ſuave frutto, ſe non ſarà ineſtato in un'altra pianta, come ne laſciò ſcritto Panfilo. Da queſto eſſempio

Mutar i frutti dell'oxiacanta in azzarole.

Ci ſiamo sforzati di fare, nè ſtimo che l'oſſiacanta, overo Calabrice ſia altra pianta, che l'azzarolo traſignato nelle ſelve in ſelvaggio, laonde ſe alcuno ineſtaſſe la calabrice in ſe ſteſſa più volte, giudico che ſi mutarebbe in azzarolo. Noi nella noſtra villa l'habbiamo inſerito due, e tre volte del ſuo medeſimo rampollo, e ſe non ſaremo prevenuti dalla morte, l'ineſtaremo tante volte, finche produca azzarole, già fin'adeſſo fa i frutti maggiori, e più dolci. Hor parleremo di quelle, che s'ineſtano con rampollo d'altri alberi, e ſi meſchiano inſieme la forza, & il ſapore, è ne'noſtri tempi ritrovato

Il noceperſico comporre dal perſico, e dalla noce.

Impararemo, con queſto modo. E fra noi una ſpecie di perſico chiamato noceperſico, non conoſciuto dagli antichi, al quale l'eſſer ſtata prodotta dalla diligenza degli ineſtatori, non ſolo ſtimo, ma l'hò per certiſſimo, ritien il nome dall'uno, e l'altro padre, cioè dalla noce, e dal perſico. Dalla noce hà il colore di herba, & hà

la ſcorza liſcia ſenza niuna lanugine, il ſucco aſpro, & amareggia leggiermente, e tardi ſi matura, dentro di carne dura, ma la forma hà del perſico, quella parte ch'è tocca dal Sole diviene roſſa, l'odore è gentiliſſimo, hà dentro l'oſſo ſcabro, e duro, come il perſico, di giocondo ſapore, ma finiſce più preſto aſſai, e non dura come la noce, che non ſi può imaginare, che ſia prodotto altrimente, che dalla rinovata inſitione del perſico ſopra la noce, overo nel modo già detto. Poſſiamo anchora ineſtando i frutti in arbore migliori fargli migliori. Diofane fece le

Citromele dal melo, e dalli citri.

Perche ineſtò il melo nel citro, e reiterò ſpeſſe volte l'inſitione, e dopo nato, ſi corroppe, ma parlò del frutto, ma dopo che appreſe bene, ſi chiama citromelo. Anatolio, e Diofane

Il Melimelo dal melo, e dal Cotogno.

Compoſero inſieme, perche ſe ſarà ineſtato il melo nel Cotogno: dal Cotogno ſe ne fa un melo eccellentiſſimo, chiamato dagli Athenieſi melimelo. Ma Plinio

Le Milviane dal Cotogno, e Strutio.

Inſegnò à comporre inſieme. Le cotogne ineſtate ne i meli ſtrutij, fecero la ſpecie delle mela milviane, che ſole ſi mangiano crude di queſta ſpecie. Già havemo detto come con l'ineſtare i frutti ſi faccino migliori, e come ſi meſchino la forma, & il ſapore. Hor moſtraremo, come con l'ineſtare ſi farà

Che i frutti diventino peggiori.

E cominciaremo dal pero. Dice M. Varrone ſe ineſterai il pero domeſtico nel ſelvaggio, eſſendo primo il pero ineſtato buono, non ſarà così giocondo il frutto, come quello ch'è ineſtato ſovra il domeſtico. Se ineſterai il perſico nel prugno, tralignerà di grandezza, e ſe l'ineſterà nel mandorlo amaro, quando mangierai quel frutto, ſentirai alquanto della ſua amaritudine. Così ineſtando la caſtagna nel ſalice, e ſe ben ſi maturerà più tardi, ſi farà di ſapore più aſpro. Il melo s'ineſta nel pruno, ma traligna in melo più picciolo, e di peggior ſapore.

Come poſſiamo produr i frutti, & i fiori, innanzi tempo. Cap. VIII.

L'Arte emula, & imitatrice della natura, mentre ſeguita quella, ſempre fa coſe più ſublimi, e più degne, onde il Mago, come una ſeconda Natura, veſtitoſi l'habito di quella, con il ſenſo degli occhi, e con le congietture dell'animo và inveſtigando quello, ch'ella con una naſcoſta maeſtà, ſotto dubbioſe forme, e ſotto oſcuri velami và coprendo l'opere ſue. Hor impediſce l'opere ſue, hor fa che ritorni addietro, e quello che havea con lungo tempo, fà che preſto parturiſca, e finalmente la sforza à fare à ſuo modo. E conoſcendo che dal perpetuo moto del celeſte colore, ſi producono fra noi i fiori, & i frutti, e tutte le coſe naſcenti nel mondo, ſe gli piacerà ritardarle, overo affrettarle, accioche ſiano ricevute più ore, porrà ſotto mentiti tempi, e ſtagioni, della primavera farne inverno, e queſto mutarlo in eſtade. Ne dà anchora non picciolo giovamento l'ineſtare. Veg-

giamo

giamo dunque ſe per l'artificio dell'ineſtamento poſſiamo

Produr l'uva nella primavera.

Se veggiamo, che il cireggio produce i ſuoi frutti nella primavera, e noi deſideriamo l'uva in quei tempi, con queſto modo ne havremo gran copia, come n'inſegna Tarentino. Se tu ineſtarai la nera vite nel cireggio, anchora havrai l'uva nella primavera, perche produrrà l'uva in quel tempo, nel quale il cireggio era per produrre il ſuo frutto, ma queſto ineſtamento non ſi può far ſe non col buſare, il qual modo Didimo l'inſegna. Buſa il tronco del cireggio con la trivella Franceſe, e nel buſo fatto ficca un ſarmento di vite generoſa, che li ſtia appreſſo piantata, non tagliandolo però dalla ſua madre, così viverà il ſarmento, e nudrito dalla ſua madre, e dal tronco del cireggio, che lo tiene nel corpo attaccato, & appreſo. Poi nello ſpatio di due anni, quel ſarmeto trapaſſato in quel buco s'unirà col tronco, onde biſogna tagliarlo poi dalla ſua radice, e tagliar poi quel tronco di cireggio quanto avanza ſopra l'ineſto con la terra, che tutto il ſucco ſucchiar lo debba la vite, in tanto la vite non ſtarà otioſa, ma e produrrà frutto, e'l ſarmento verrà creſcendo, ne reſtarà punto offeſa da quello buſo, ne riſtretta. Con la forza anchora dell'ineſtare, poſſiamo fare,

Che la roſa moſtri innanzi tempo i ſuoi fiori.

Se caverai una gemma di roſa, e l'inocchierai nella corteccia del mandorlo, in quel tempo che fiorirà il mandorlo, fiorirà parimente la roſa dalla ſua corteccia. Ma accioche l'inſerir nell'herbe non ci apportaſſe alcuna tardanza, ò difficoltà nel produr preſto i fiori, con queſto artificio,

Che il cocomero produca preſto i ſuoi frutti.

Faremo, e queſto farſi agevolmente, dice Columella haver letto, haver fatto Dolo Mendeſio appreſſo gli Egittij, il qual comanda, che in luogo letamato, & acquoſo ſi piantino con vicendevol ordine una ferola, & un rovo in un'horto, e dopo paſſato l'Autunno biſogna tagliargli un poco ſopra terra, e con uno ſtilo di legno far un buco nelle midolle del rovo, e della ferola, e porvi ivi letame, & i ſemi di cocomeri, li quali facendo le loro radici, s'uniranno con quelle de'rovi, e delle ferole, che così ſi nodriranno non della ſua, ma dall'altrui radice, così l'ineſtato cocomero produrrà i ſuoi frutti anchora ne' freddi tempi. Ma hora biſogna imparare come poſſiamo mentire i tempi, e primo che

I cocomeri producano il frutto innanzi il tempo.

I Quintilij l'inſegnano così. Pigliano i cofini, ò vaſi di creta, e ſi riempono di terra ben crivellata, e meſchiandovi molto fimo la fanno liquida, & anticipando il tempo dovuto, quando comincia la primavera, vi piantano i ſemi, e quando ſarà bel Sole, e caldo, e la pioggia moderata, allhora cacciano i cofini allo ſcoperto, e nel cader poi del Sole, le ripongono dentro al coperto, e queſto così faſſi continuamente, inaffiandolo allo ſpeſſo quando ſarà di biſogno. Ma poi quando nella primavera ſaranno ceſſati i freddi, & i giacci, & il Cielo ſarà più benigno, e clemente, pianteremo quei cofini, ò vaſi in terra ben zappata, e coltivata, ſiche i labri del vaſe ſiano eguali alle labra della terra, e ſe ne havrà penſiero di coltivarli. Così anchora ſi fa delle zucche. Teofraſto inſegna come ſi poſſa ha-

vere i cocomeri innãzi tempo. Se alcuno seminarà i cocomeri d'inverno, e l'inaffi con acqua tepida, e l'esponga al Sole, e l'accosti al fico, e quando verrà il vero tempo di seminarli, sotterri i canestri dove stanno piantati, e così i suoi frutti saranno prima degli altri. Nel medesimo modo l'insegna Columella. Il cocomero fù oltre modo grato à Tiberio Imperadore, nè volea che passasse giorno, che non ne haveſſe, e però à questo effetto l'havea piantati negli horti portatili con le ruote, ogni giorno dimostrandogli al Sole, e nell'inverno le ritiravano dentro le camere con le finestre. Didimo nel medesimo modo insegna

Come si possano produr le rose passato l'inverno.

Se ne'vasi di creta, e ne'cosini piantate, se le userà la medesima diligenza, che habbiamo narrato ne'cocomeri, e nelle zucche. Plinio prohibendo il freddo di

Produr i fichi innanzi tempo dell'anno passato.

Si sforza, con assai diverso artificio de'passati, sono in alcune provincie i fichi d'inverno, come nella Media; ma ciò avvien per arte, non per natura. Perche hanno gli alberi de'fichi assai bassi, e nani, e passato l'autunno lo cuoprono di fimo, e se vi si trovano alcuni acerbi d'inverno, quando poi nel Ciel più tiepido se gli leva il fimo, & esposte alla luce, e godendo del nuovo Sole, & altro col quale vissero, avide lo ricevono, come fussero nate di nuovo, e quando sogliono venire i fior à gli altri, elle maturano, & essendo dell'anno passato, sono innanzi tempo, anchor che ne'luoghi freddissimi. Ma nell'herbe, e piante già per innanzi piantate (per non essere in potestà nostra coprir il Cielo, & aprirlo nel mezzo de'larghi campi) noi dando alle radici, ò acque calde, ò nitro, ò calce, ò cose simili, tentiamo di accelerare il maturamento. Se vorrai,

Che il cireggio produca innanzi tempo.

Dice Plinio, farai che'l cireggio produchi innanzi tempo, e lo sforzerai à maturarsi, aggiungendo alle sue radici calce, ma ciò prima che produchino i fiori, overo se spesso inaffierai le radici con acqua calda, se ben dopo seccherà. Dice Didimo. La rosa uscirà innanzi tempo se prima che produrrà i bottoni, facendo una fossa di un piede d'intorno la radice, vi butterai acqua calda, cominciando à produrre i bottoni. E se ti piace,

Che la vite germogli presto.

Il nitro pisto, e mischiato con acqua alla spessezza del miele, e dopo che sarà potata ongerai gli occhi suoi abondevolmente, fra otto giorni germogliarà. Farai anchora l'uve innanzi tempo, se insieme con le piante vi porrai vinaccia dolce, cioè non anchora cominciata à perverterſi, e corromperſi, e ce ne porrai in abondanza. Ma farai assai meglio, se quando si piantano le piante ci aggiungerai le già dette vinaccie. Da Tarentino, e da Fiorentino. Oltre à ciò tutte quelle, che sono piantate dentro la scilla, farà

Che le piante germoglino preste

Come n'ammonisce Teofrasto, e se la fico sarà piantata appresso la scilla, crescerà più presto. In somma tutto quello, che sarà piantato nella scilla, germogliarà agevolmente, e più felicemente cresce, il che non fa per altro se non per lo suo calor interno. Insegna Democrito,

Che

Digitized by Google

Che i fichi faccino i frutti innanzi tempo.

In queſto modo, che vi ponga intorno letame di colombi, pepe, & olio. Fiorentino ongeva i fichi di olio. Palladio acciochè i fichi ſi maturino preſto, li ongę con ſucco di cipolla lunga, con olio miſchiato con pepe, quando quei fiori cominciano à roſſeggiare. Appreſſo noi quando li fichi cominciano à maturarſi, buſano con un'aco di legno, bagnato d'olio le picciole bocche de' fichi, accioche per alcuni giorni s'acceleri la maturatione. Altri ſotterrano d'intorno gl'alberi le corna di montoni.

Che la braſſica innanzi tempo germogli.

Come inſegna Plinio. Sono alcuni, che trasferendo la braſſica, la radice involgono d'alga, con nitro piſto, quanto ſi piglia con tre diti, e dicono valere alla preſta maturatione. Poſſiamo far

Che l'apio germogli preſto.

Perche ſtimano, che piantato ſubito butti fuora: ſe nel principio ſi ſpargerà d'acqua calda. Da Plinio. Dice Palladio ſe ſarà ſparſo di un leggiero inaffiamento di aceto, naſcer ſubito, overo ſe dopo che ſarà ſeminato, ſi bagnerà di acqua calda. Ma tanto la mente humana con l'eſperienza và penetrando nel più ſecreto ſeno della natura, che ardiſce non ſolamente preſto, ma

Velociſſimamente produr l'apio.

Il cui naſcer fra tutte le coſe, che ſi ſeminano è il più tardo, e più difficile à riuſcire, perche ſuole ſeminato ſpuntar fuori al cinquanteſimo, ò almeno quaranteſimo giorno, come ne ſcriſſe Teofraſto, & i reſtanti, che lo laſciaro à noi ſcritto. Noi lo chiamamo petroſillo, hor quà biſogna che ſtij in cervello, che facẽdo ogni picciolo errore, non riuſcirà l'effetto. Siano i ſemi di quell'anno, e quando ſtà per venir l'eſtade, ſommergerlo nell'aceto Laſciatelo ſtar per alquanto in luogo tiepido, dopo quei ſemi ſeminati in terra minuta, e ſciolta, meſchiandovi cenere di gambi di fave, che come l'andrai ſpargendo per ſovra una leggiera ruggiada di acqua vite, e ſpeſſo, cuopri con un panno, che il calore non ſcampi via, così fra poco tẽpo cominciaranno à ſpuntar fuor della terra, leva il panno, e bagna con acqua vita; che il gambo cominciarà à ſalir sù, non ſenza grãdiſſima maraviglia de' riguardanti. Quà biſogna grandiſſima diligenza di mano, ch'io ſe ben l'hò provato non riuſci l'effetto, come io deſiderava, & à molti miei amici, che n'hanno fatto l'eſperienza, feliciſſimamente. Così per far

Che le lenticchie naſcano preſto.

Meſchia ben il ſeme prima, che le ſemini con ſterco di bue, e laſciali in quel fimo per quattro, ò cinque giorni, poi ſemina. Così anchor farai

Che i meloni producano preſto il ſuo frutto.

Se ne' monti di letame in un luogo porrai un poco di terra ſottile d'inverno, & in quella terra ſeminarai i meloni, per la caldezza di quel fimo naſceranno ben preſto, ponendovi alcuna coſa di ſopra, difendili dal freddo della notte, e dalla neve, che per lo caldo del fimo non moriranno, quando poi il Cielo cominciarà ad eſſer più ſereno, e benigno, traſpiantali, & in queſto modo noi veramente l'habbiamo prodotti più innanzi degli altri. Con queſto modo anchora con anticipar il tempo del ſeminare, poſſiamo

Pro-

Produr i cedruoli innanzi tempo.

Teofraſto ne inſegna un'altro ſecreto, perche le radici de' cedruoli ponno vivere più d'un'anno uſandovi alcuna diligenza. Se alcuno taglierà ſopra la radice à ſommo della terra dopò che haranno fatto il frutto, e buttandovi terra ſopra le radici, il ſeguente anno dalle medeſime radici produrrāno di nuovo il frutto, & aſſai innanzi tempo, e tanto tempo avanzaranno gli altri, per quanto ſi trovano piantati innanzi à gli altri, che s'hanno da ſeminare. e far le radici nuove.

Il cece uſcirà preſto.

Come inſegna Fiorentino, ſe lo ſeminerai, quando ſarà il tempo dell'orzo.

La Rapa naſcerà preſtiſſimo.

Come ne inſegna Teofraſto, ſe da gli hortolani ſarà piantato ne' cumuli di terra, perche nell'anno ſeguente naſceranno più preſto. Hor quì addurremo varij artificij di eultura, con i quali potremo addurre i frutti più velocemente, e diremo in che modo

Le Cotogne ſi producano preſto

Ce l'inſegna Palladio, cioè ſe tu l'inacquerai continuamente, e Democrito

Haver le roſe di Gennajo

Promette, ſe quando ſarà l'eſtate tu l'inaffierai due volte il giorno. Teofraſto dice macerando il ſeme innanzi che lo ſemini, overo bagnandolo continuamente. Coſtringere à forza

I cocomeri, che naſchino preſto.

Se alcuno pianterà i ſemi, che prima ſiano ſtati à molle nell'acqua, & il

Cece, che venghi preſto fuori.

Come vuol Teofraſto, ſe con tutte le guaine poſto à molle nell'acque lo ſeminerai, meno che ſi putrefaccia, e ſe li miniſtri largamente l'alimento, ſe ben ſi ſeminerà con gli altri.

La zucca, che partoriſca preſto.

Se li troncheremo i germogli ſuperchi, e i

Fichi, che maturino preſto i ſuoi frutti.

Graffignando, ò ſacrificando il ſuo tronco, accioche n'eſca il latte, perche uſcendo quello humore, quello che reſta ſi digeriſce più agevolmente.

Haver più preſto tutti i frutti

Potremo, ſe nel luogo rivolto à mezo giorno pianteremo le piante, ò ſe ſono piātati in vaſi, li collocheremo in quel ſito, e ſe vi aggiunge inacquargli di acqua tiepida, e ſe vogliamo che più toſto faccino frutto, porremo ſotto i vaſi un fornello, e con un tepidiſſimo calore li faremo produrre à forza i frutti, Ne per altra cagione in Pozzuoli, e nell'iſola d'Iſchia producono i loro frutti innanzi tēpo di tutta terra di Lavore, e le biade, ſe non che havendo tanti fuochi ſotto terra, ſcaldando tiepidamente con quelli le loro radici, accelerano la loro concottione.

Come

Digitized by Google

Come poſſiamo haver ſempre frutti, e fiori. Cap. IX.

E Di quà, come una catena ne avviene, come poſſa farſi, che in ogni tempo poſſiamo haver frutti, e fiori, & innazi tempo, che prevengano al tempo, e fargli anchor tardi, che ſeguano dopò il tempo, perche ne i tempi ordinari à noi non ce ne mancano. Ma come poſſiamo

Haver i cocomeri tutto l'anno.

O innanzi tempo, ò dopò il tempo, come Ariſtotele n'inſegna ne'problemi. Quando ſaranno già fatti grandi, e che ſiano vicini ad un pozzo, ſi laſcino pendere dentro il pozzo, e ſi cuopre di ſopra, perche riſcaldandogli il Sole non può diſeccargli, e quel vapor dell'acqua che vien sù farà che non ſentino alcuna ſiccità, ma ſtieno quaſi ſempre freſchi. Da cui Teofraſto. A'medeſimi anchora appartiene quello, che avviene a'cedruoli, & alle zucche nella mollezza, e nel creſcimento, ſe alcuno l'aſconderà eſſendo piccioli, e picciole, perche ſe dalla forza del Sole non ſaran diſeccati gli alimenti, ne da'fiati de'venti, per le quali cagioni la loro grandezza non può creſcere. Come anchora avviene à gli alberi, che ne' luoghi eſpoſti al Sole, & al vento ſtanno. Ma ſe vuoi che con uno perpetuo frutto

I citri ſempre ſtieno carichi di frutti.

E tutto l'anno ſtieno ſovra l'albero, e ſerverai quell'ordine, che ſi oſſerva peculiarmente in tutta l'Aſſiria, & anchora uſato in molti altri luoghi. Quando viene il tempo di corli, alcuni ne torrai dalla pianta, e taglierai col coltello i rami, e caſtigherai la ſua troppa fecondità, e parte ne laſcierai, da quella parte, che haraj tagliati i rami, ne reſtituirà tanto ella con i frutti, e come queſti ſaranno grãdi, biſogna tagliar quelli di prima, & invitargli à nuova figliuolanza. Pontano dimoſtra queſto iſteſſo ne' ſuoi verſi.

Acciò che in tutto l'anno non ſi manchi
Frutti, ne torrai parte con le mani,
E ne riempirai colmi i caneſtri,
E quei che reſteran fa che in grandezza
Creſcano i pomi, e poi da quella parte,
Che de' pomi già tolti vedo a reſta
Vederai uſcir fiori, e nuovi frutti,
E divenir vedrai carichi i rami
Si che à vicenda i rami vederai
Carichi hor queſto, hor quel del bel metallo.

Potremo anchora con l'ajuto, che ne porgerà l'inſitione, oprar il medeſimo effetto. Ma ſe vogliamo

Haver i meli in ogni tempo.

Didimo l'inſegna ne'ſuoi Georgici. Inceſtando il melo nel citro, ſempre havrai frutto. Ma ſe cerchiamo

Ha-

Haver i Carcioffi perpetui.

L'impararemo da Caſſiano, per autorità di Varrone, che dice, che ſe in ogni tẽpo ſi pianteranno i Carcioffi, e ne' medeſimi tempi produrranno i carcioffi, e per queſto modo ſi poſſono haver tutto l'anno. Il tempo uſato di piantargli è di Novembre, ò di Settembre, e poi portano il frutto à Giugno, & Agoſto, e fanno i figli al Marzo, & Aprile, perche all'hora havranno la pianta perfetta, e così farai per tre anni. Laonde ſe alcuno le pianterà di Novembre, e Decembre, Gennajo, Febrajo, e Marzo, per ogni meſe corrà de i frutti. Ma ſe havrai à grado

Haver gli aſparagi ogni giorno.

E che ſempre ſieno buoni à mangiare. Dopò che ne havrai ſpezzato il gambo, farai una foſſa intorno alle ſue radici, e con queſto modo di coltura, le radici ci daran ſempre nuovi gambi. Ma ſe vorrai,

Che mai ſi manchino le roſe.

Piantale d'ogni meſe, & alletamale, e ſenza mancar mai per ogni tempo havrai delle roſe. Con queſta ſorte di coltura anchora.

Haver ſempre i gigli

Potrai, e che vicendevolmente in ogni tempo fioriſcano, piantiſi di modo, che i bulbi, & altri dodeci diti in altezza, altri otto ſolamente, altri quattordici ſi ſotterrino, così in diverſi giorni havrai gigli. Il medeſimo convien fare negli altri fiori. Da Anatolio. Inſegna Teofraſto.

Haver ſempre le viole fiorite.

Le viole potranno ſempre produr fiori, ſe ſaranno coltivate in un certo modo. Et in altro luogo. Se ne' luoghi ſerrati, & aprichi ſaranno piantate, e ſe v' aggiungerai la cultura, ne havrai aſſai più in abbondanza, perche in queſti luoghi, ne rieſcono molti, che non ponno naſcere in altri luoghi. Cioè ſe le piantaremo in vaſi di creta, e li defenderemo da gli ſoverchi ſoli, e ſoverchi freddi, ſolamente moſtrandogli al Sole, & à Cielo placido, e ſereno, non laſciando la ſolita coltura, cioè del ſimo, e dell'acqua. Nel medeſimo modo havemo l'

Enante ſempre fiorita

Scrive Teofraſto, ſe farai la medeſima cultura all'enante che havemo poco anzi detta alle viole, non laſcierà di fiorir mai.

Come ſi producano i frutti tardi. Cap. X.

GIA' havemo innanzi detto come ſi generaſſero i frutti preſto, e preſtiſſimi, hor avanza narrar quelli artificij, onde poſſiamo fargli naſcere così tardi, che differiſcano la loro maturità infino all'inverno, il che imparerai à fare dalle contrarie cagioni, che dove innanzi biſognava ſcaldare, quà biſogna raffreddare, e ſe prima negli alberi tardivi ineſtavi i frutti preſti, quà ineſtaremo i preſti, ne' tardivi. Così anchora piantando tardamente riceveremo i frutti tardi. Perche ſi come gli animali, che naſcono tardamente, di tardo pelo ſi veſte, ne mai laſciano quelli, finche non venghi il tempo di laſciargli, il medeſimo biſogna

con-

Digitized by Google

conſiderar nelle piante, perche ſe tardi pianti, tardi naſceranno, e tardamente produrranno i ſuoi frutti. Cominciando dunque dall'ineſtare, inſegnaremo come poſſiamo

Far la Cireggia tardi.

Principalmente nelle vendemie, ineſterai un rampollo di queſte in quelle cireggie, che dall'ingrato, & amaro ſapore noi chiamamo amarenole, e ſe queſto farai tre, ò quattro volte, haurai frutti più tardi, e ſe hora per eſſer troppo amare le rifiutamo, ſmenticate de'ſucchi di prima, con un certo agretto ſapore ſaranno più gioconde. Potremo, ſe ciò più tardi accaderà di quello, che dicemmo di ſopra, per ſervirci di quello artificio d'ineſtare, di che ne ſiamo ſerviti di ſopra. E così

Far un pero più tardi di tutti

Potremo, ſe l'ineſtaremo in un ſalice, perche habbiamo già detto di ſopra poterſi fare, e così porterà il frutto più tardi di tutti. Ma biſogna che'l ſalice ſia piantato in luogo, che di humido ſia ſempre abondevole. E biſogna ineſtarlo nelli ultimi giorni della luna mancante: e ben tra'l legno, e la corteccia. Ma ſe alcuno vorrà

Haver le roſe tardi,

Hà il modo inſegnato da Fiorentino, ſe all'hora tu ineſtaſti la vite nel cireggio, hor biſogna inocchiar la roſa nella corteccia del melo, perche creſcẽdo in l'altrui pianta, & allevandoſi in quel tempo, che la pianta ſolea dar il ſuo frutto, ſpunterà la roſa, con una maraviglioſa giocondità di odore, e di bellezza ſi laſcia da tutti vedere, e contemplare, e finalmente tutti i frutti con ſimili ineſtamenti divengono più tardi. L'altro modo ſarà, ſecondo i primi germogli, perche mẽtre non genera gli altri, ſi perde il tempo, e giovando à queſto il Cielo, tardiſſimamente maturerà i ſuoi frutti. E con queſto modo poſſiamo

Far i fichi tardi.

Se vogliamo far i fichi tardi, ſe bene non ſono tali per ſua natura, Columella t'inſegna il modo. Quando i primi fichi ſono piccioli, toglili via, che dopò naſceranno gli altri, i quali tarderanno à maturarſi inſino all'inverno. Da cui Plinio. Li fichi faranno tardivi, ſe quando i primi fiori delli fichi ſaranno della grandezza di una fava, ſi levano via, che naſceranno gli altri, che ſi matureranno più tardi. E nel medeſimo modo inſegna Tarentino

Far l'uve d'Autunno.

I primi racemi che naſcano, biſogna levargli via, e di nuovo naſceranno degli altri, e dipoi biſogna haver molta cura della pianta, e di nuovo produrrà i racemi, i quali ſi matureranno poi al tardi. Così anchora.

Le roſe, che s'aprino tardi.

Togliendo i ſuoi primi germogli, mentre i primi bottoni moſtrano voler aprirſi, e queſto ſuccede meglio all'eſperienza di tutte le ſpecie delle roſe, nelle moſchette, & eccellentiſſimamente, nelle centifolie, perche conſervati nelle ville, e ne' vaſi di creta nelle feneſtre l'habbiamo che fioriſcono tutto l'inverno. Se vuoi

Far che i garofoli fioriſcano tardi.

Spezza con i diti quei bottoni lunghi, come ſtanno per ſpuntar fuori il garofolo, & eſponigli al caldiſſimo ſol dell'eſtate, ma biſogna fargli carezze col inaffiargli continuamente, che non ſecchino, perche generando altri gambi, & altri bottoni inſino all'inverno, & inſino alla primavera havemo ritardati i ſuoi fiori, talche & alla villa, & in caſa per tutto l'inverno havemo i garofoli, che ſempre fioriſcono. Col medeſimo artificio, non ſpezzando i gambi, ma piantandoli tardamente, e guardandogli dal freddo, havemo i fiori, e frutti d'inverno. Ma ſe vogliamo.

Fare i Cedruoli tardivi.

Perche ſappiamo, che abborriſcono mirabilmente le pioggie, & i giacci, & i freddi grandi, ſeminaremo i ſemi l'eſtate, e quando viene l'inverno, accioche all'hora maturi i ſuoi frutti, li circondiamo intorno di letame, e cosi reſiſteranno molto al freddo, e non ſaranno ammazzati da lui. Havemo detto, che l'havremo ſempre freſchi, calandoli in un pozzo, ò ſeminandoli nelle ferole. Et accioche

La Roſa fioriſca di Primavera.

L' havremo, ſe havendo cominciato i bottoni nel roſeto, ſpiantata la pianta, la pianteremo in altro luogo, là dove eſſendo confermata la radice, farà più tardo il ſuo fiore. Ma ſe havemo d'eſtate

Le fraghe, & haverle d'inverno

Deſideriamo, overo di Primavera. Quando il frutto biancheggia, ne anchor del ſuo fiorito color porporeggia, con tutte le frondi le porremo nelle canne, otturando la bocca della canna con letame graſſo, e le ſotterramo, e così le tratteneremo inſino all'inverno. E ſe vorrai che roſſeggino à quel tempo, dimoſtrale al Sole. Con non diverſo artificio da queſto poſſiamo

Servar la lattuca per l'inſalate d'inverno.

Quando havrà mandate fuora le ſue foglie intorno intorno come in un cerchio, ſe ligano nella cima con un ſottil ligame, e la radice ſi pone in un vaſe, acciò continuamente poſſa ſuggere il ſuo alimento, e così acquiſterà bianchezza, e tenerezza. Così anchora ſi ſervano le ſcarole per l'inverno, inſin che ſervono. Altri ſi contentano di minor ſpeſa, le cuoprono ſolo di terra, altri le cuoprono di ſtracci, e di frondi. I noſtri hortolani le cuoprono di arena, ò di terra, e con queſto artificio coverti s'imbianchiſcono, e divengono teneri, e ſi ſervano tutto l'inverno.

Che i frutti divenghino maggiori del ſolito. Cap. XI.

SEgue, che inſegnamo le regole come poſſano farſi maggiori i frutti, e che avanzino la comune grandezza, e queſto ſi fà in molti modi. Overo con il ſolo ineſtare, perche è ſolo, e primo privilegio dell'ineſtare far i frutti maggiori, overo ineſtandogli ſopra quelli alberi, che portano frutto maggiore, overo togliendone dal tronco molte, ſe avvien che l'albero ſia molto aggravato di loro, accio-

acciòche il ſucco di quei che reſtano, ſe gli dia più abbondevolmente, & anchora con altri artificij, come vedremo. E cominciaremo dall' ineſtare, acciò

Che i frutti naſcano maggiori.

L'arbore ineſtata del ſuo medeſimo ramo darà il frutto maggior di quella, che non fù ineſtata. L'eſſempio l'havemo primo portato di Corellio, il quale, havendo ineſtata la caſtagna del ſuo medeſimo ramo, la coſtrinſe à produr il frutto, più nobile, e maggiore del primo, e noi habbiamo fatto eſperienza di tutti i frutti, e viſto che tutti col ineſtare, e col coltivare ſi fanno più grandi, e principalmente i citri. Fannoſi anchora i pomi maggiori con l'ineſtare, ſe l'ineſtaremo ſopra gli alberi, che da loro portano frutti grandi. Come ſe per aventura voleſſimo

Far le pera maggiori,

E principalmẽte quelle pera, che ſono picciole, dette moſchette, perche ſe l'ineſtaremo ſopra il cotogno, produrrà i ſuoi pomi molto maggiori, perche il cotogno produce i frutti maggiori di tutte le piante, così hauremo le pera moſchette maggiori dell'altre, e che mai ſaranno prodotte da ſimili alberi. Ne fan teſtimonio di queſte quelli, che ſono ineſtati nella noſtra villa. Così anchora

Che le meſpile faccino il frutto maggiore, che penſiamo.

Coſtringeremo ſe l'ineſtaremo ſopra l'iſteſſo cotogno, il che noi habbiamo ſpeſſiſſime volte eſperimentato, e lo veggiamo ſperimentato da altri, e ſe reiteraremo l'ineſtamento, e le faremo anchora maggiori. Sono anchora picciole

L'albergie, e che faccino i frutti maggiori

Se vogliamo, perche fra le ſpecie di perſiche ſono le minori, noi l'ineſtaremo ſopra quelle ſpecie di pruno, che dalla ſua viltà chiamamo coglio pecora, percioche con la grandezza, e con la forma imita i teſticoli della pecora, e fa pomi aſſai grandi, che inſerendole nell'altra ſpetie di pruna, tralignano, e divengono aßai piccioli, perche difficilmente apprende in altri alberi, naſce ſolo ne' giardini Napolitani, & in Surrento ſolamente cotal frutto, e non l'hò viſto altrove, e ſono frutti eccellentiſſimi. Potremo anchora

Far maggiori i frutti del mirto.

Il granato, & il mirto s'amano grandemente, e l'uno gode del commercio dell' altro, come ſcrive Didimo nelle ſue Georgiche. Finalmente ſe tu ineſterai il mirto ſopra il granato, ò l'uno nell'altro, farà frutto molto grande. Ma io direi, che ſolo il mirto ineſtato ſopra il granato farà le bacche grandi, ſecondo la proportione del ſuo corpo, più toſto che ineſtando il granato ſopra il mirto. Potrà ciaſcuno

Far le mora più grandi,

Se ineſterà il moro ſopra la fico, e quella inſitione è ſtata ſcritta da Pallodio dottiſſimamente

Il fico al moro fa mutar Colore
Brutto ſanguigno, e ſovra lui le chiome
Mutar fa tutte, e aſſai ſi meraviglia,

Che veggia il frutto suo farsi più grande,
E di succo più pingue, e più giocondo.

Possiamo anchora con vn'altro artificio far le poma maggiori del solito, cioè cogliendo molti pomi da l'arbore, e lasciandovene poche, perche il succo dell' arbore partito à pochi, ne tocca più parte, e così divengono maggiori. Perche una madre latterà meglio un suo solo figlio, che due. Laonde se vogliamo.

Far i citri più grandi.

Fiorentino dice così. Quãdo vedrai nel citro, che molti frutti lo gravano troppo, bisogna sgravarlo di molte, e lasciarvene pochi, così le restanti nodrite di più abondevole succo, diverranno maggiori. Pontano.

Ma se tu havrai desir produr gran frutti,
E ti è grato riempir le larghe mani
Scuoti dal ramo le soverchie poma,
Che quelle, che vi restino sien poche;
Ma le più belle, e le maggior di tutte,
Che l'heredi del succo si faranno
Del latte del fratello, e grandi, e belli.
Che le mele divenghino maggiori.

L'insegna Palladio. Se i frutti saranno tanti, che incurveranno i rami, va togliendo le peggiori, e vitiose, acciocche il succo, che resta basti à quelli che restano, e si ministri à quelli più degni, e più belli, che per esserne tante, venivano ad esser tutte vili, e di poco momento. E con un'altra coltura diverranno le poma grandi, ò col darle il troppo grasso, ò zappandole, overo inaffiandole, & altre colture, che sono comuni di tutti. E primo

Come si faccino i cedri maggiori.

Palladio vuole, che si zappino continuamente, e

Far i cetogni maggiori del solito.

Il medesimo pur l'insegna, inacquandole spesso. E Fiorentino

Far i persichi grandissimi.

Insegna, se le pianterai in luoghi acquosi, e l' inaffierai continuamente, che il

Persico produca pomi grandi.

Se mentre fioriscono vi butterai tre sestari di latte da Palladio. Ma noi

I granati di gran corpo

Far sogliamo, pigliando letame grasso, à cui giungeremo egual parte di sterco porcino, e feccie di vino, con forfora di orzo, e lo servaremo in luogo secco per un'anno à putrefarsi, meschiandolo una volta il mese, nel quale poi ci aggiongiamo aceto, e lo ridurremo in forma di unguento. Poi nel mese di Ottobre, ò Novembre si discuopreno parte delle radici, e ci avolgemo la mistura d'intorno, & all'ultimo coprimo di terra, & al suo tempo daranno le poma maggiori, che l'hab bino mai prodotte, che se farai così per gli due anni, che verranno appresso, far ai i granati tanto grandi, che saranno di maraviglia, e di stupore, che quasi eguag liano le zucche rotonde di grandezza.

Che

Digitized by

Che la fava facci guaine ſmiſurate.

Col medeſimo unguento và ongendo le fave quando ſi piantano, & haurai ſmiſurate fave nelle ſmiſurate guaine.

Come i porri, & i rafani ſi faccino maggiori.

Teofraſto fa grande i porri, & i rafani con traſpiantargli ſpeſſo. Ma ſe vorrai, che

La rapa, che di gran rotondezza

Diventi. Sono alcuni, che dicono, che dalla forza del tempo, nel quale ſi ſeminano venghi quella grandezza, come la rapa, ſe alcuno la ſeminerà ſubito che il ſeme ſarà tolto dall'aja, che diverrà grande, il che però avviene, che fanno radici più ampie, e ſi dilata meglio. E così

Far il cece maggiore.

L'inſegna Fiorentino, ſe un giorno prima che li vorrai ſeminare, lo porrai à molle nell'acqua tiepida, e naſcerà più grande. Alcuni ſtimo che oprino vanamente, che volendo far il cece maggiore, lo ſemina con le ſue guaine poſto prima à molle aggiungendo all'acqua un poco di nitro.

Che la lenticchia diventi grande.

S'impara da Teofraſto, il qual pianta la lenticchia facendo il buco in terra con un legno, come ſi fa a'cauli. Ma

Che le cepolle diventino più groſſe.

Inſegna Sotione, venti giorni prima che le vuoi traſpiantare zappa la terra, e laſciala ſeccare di modo, che non vi ſia alcuna humidità, e così le pianterai, e così diverranno molto maggiori, e ſe tu ſcoprirai le ſue teſte, e così le pianterai, pur ſi faranno più grandi del debito. Se vorrai

Che i cardoni faccino i carcioffi più grandi

Ce l'inſegna Varrone. Se ſaranno piantate in terra ben zappata, e che vi ſia buttato vecchio letame, e l'inaffierai di eſtate, e con abbondanza, e così havrai un frutto più tenero, e più groſſo. Potemo anchora con un certo artificio più ingrandirle, il che inſegna Teofraſto, e dimoſtra l'eſſempio, come poſſiamo fare.

Che i granati faccino il frutto maggiore del ſolito

Quanto baſti l'arte à farli maggiori. Quando ſaranno formati i ſuo fiori, li paſſano per il fondo d'una pignata buſata, e piegando quel ramo, ſenza guaſtarlo inſino alle radici, la ſotterano, & in quel modo creſcono in una ſmiſurata grandezza. La cui cagione, è tale, perche la pignata difende quel frutto dal caldo, che fà ingiuria à tutti, e dalla terra col ſuo vapore ſe gli porge molto humore, perche l'accreſcimento della grandezza, ſi fà dal foverchio cibo, che ſe li porge. Perche l'arbore porge l'alimento à poco à poco, e però gli acini non ſi fanno più grandi dell'altro, ma la corteccia di fuori ſi fà più graſſa, il ſucco fra tanto ſi digeriſce, e ſi fà naturale alla pianta, però il ſapor del granato ſarà più inſipido, & a equoſo, e ſolo la corteccia del frutto riceve in ſe tutto il cibo, come quello, che digeriſce il cibo manco di tutti. Così dice Palladio, e Martiale.

Che il citro diventi più grande.

Palla-

Digitized by Google

Palladio vuole, che quando il frutto comincia ad apparire, si chiuda in un vaſe di creta, perche creſcendo ſi farà quanto quel vaſe, e terrà la ſua forma, ma biſogna laſciar nel vaſe un buſo, per lo qual l'aria poſſa ſpirar fuori. Col medeſimo modo Teofraſto

Far che i cedruoli, e le zucche diventino maggiori del ſolito.

Si sforza molto, e queſto avviene dalla mollezza, e dal creſcere ſe quando ſaranno picciole ſi naſconderanno, così non eſſendo diſeccata niuna parte dal Sole, ne diſeccata dal vento, per le quali cagioni le grandezze de'pomi non creſcono, come avviene anco negli alberi, le quali eſpoſte a'luoghi ventoſi, & al gran Sole ſono, & è queſto artificio ſimile à quello, che habbiamo raccontato nella ferola, e nel tubo di creta, che ſi riſerravano, perche ſe li porge maggior creſcimento, percioche niuna parte eſſala, ne ſi diſecca. E con una cagione poco differente da queſta

Far l'apio più grande

Dimoſtraremo dal medeſimo Teofraſto, zappandolo d'intorno la radice, ponendovi intorno il cachrilio, e dopò lo cuoprono di terra. La cagione è, che le radici ſi aſſorbono tutto l'alimento, ne mandano parte à i germogli, che ſpartendoſi ſarebbe neceſſario, che ne ſeguiſſe maggior creſcimento. Il cachrilio è coſa calda, e ſoda, con la ſua forza della denſità giova à far tirar à ſe l'alimento dalla pianta, e che lo ritenga, ne sù lo traſmetta, e con l'ajuto del ſuo caldo lo fa cõcocere, e digerire, e quando il cibo vien molto, & è digeſto, è biſogno che ne ſegua gran creſcimento. Il che l'hà tolto da Ariſtotele. Diceſi anchora l'apio divenir maggiore, ſe quando lo traſporrai, farai in terra un buſo col palo tanto grande, quanto vorreſti, che veniſſe l'apio, e lo pianterai, che il ſuo creſcerà à tanto, che riempirà il vuoto del buco. Et il

Rafano, che creſca

Si vede ne' luoghi freddi nel medeſimo módo, come dice Plinio, perche tanto gode del freddo, che nella Germania eguaglia la grandezza di un bambino. Alcuni l'hanno inſegnato così. Se ſarai un buſo prima con un palo, e riempirai il buſo per ſei diti di longhezza di paglia, poi porrai il ſeme, e cuoprirai con fimo, e con terra, creſcerà alla grandezza del buſo fatto. Con un modo molto diverſo da queſto artificio inſegna Fiorentino

Far le lattuche grandi.

Se dopò traſpiantate che ſono s'inacquino, e come ſaranno fatte tanto grandi, che eguaglino l'altezza di un palmo, le aprirai d'intorno, finche appajano le radici, e coperte di ſterco di bue, le ſotterrerai, e l'inacquerai, e come ſaranno creſciute, taglia le cime con ferro acutiſſimo, e ponivi ſopra un pezzo di vaſo di creta non vetriato, accioche s'apra in larghezza, non in lunghezzza. Così

Per far la bietola più grande

Inſegna Sotione. Se voi far le bietole più grandi, immergi le radici della bietola nel fimo di bue, & apri il germoglio, e ponivi una pietra larga, overo un pezzo di un vaſe.

Per far un gran porro.

Quando

Digitized by Google

Quando traſpianti il porro, ponivi ſopra una pietra grande, overo un pezzo di vaſe di creta, e non inacquarlo. Col medeſimo artificio Anatolio.

A far i bolbi maggiori

Inſegna, ſi come ponevi in teſta à i porri le pietre, & i pezzi di vaſi di creta, così à queſti poni d'intorno le radici, Con un non molto diverſo da queſto artificio Teofraſto

Far un rafano maggiore

Inſegna, fatto da gli hortolani del ſuo tempo, Nell'inverno lo ſpogliano delle ſue frondi, quando ſono nel più bel del vigore; e così ſi cuoprono di terra, che durano inſino all'eſtate, e creſcono ſempre, perche non germogliano di nuovo, ne buttano foglie, ſe non le toglierai prima di ſopra la terra accumulata. Et il medeſimo avviene alla rapa, come inſegna Palladio.

Che le Rape diventino maggiori

Spiantata la Rapa, ſpogliata di tutte le frondi, tagliale il gambo alla groſſezza di mezzo dito, e poi la pianterai ne'ſolchi zappati con gran diligenza, lontana l'una dall'altra per otto diti, e le coprirai poi di terra, e vi calcherai ſopra, e così naſceranno grandi.

Che l'aro ſi facci grande

Queſto medeſimo vuol Teofraſto, che ſi facci, accioche l'aro diventi grande. Quãdo egli abbonda de frondi, le quali ſogliono naſcere molto grandi preſſo la terra, piegano quelle frondi, e le ſotterrano d'intorno à lui, accioche la pianta non creſca in germogli, ma l'alimento lo conſumi d'intorno al ſuo capo.

Che la cepolla diventi più gonfia

Vuol Teofraſto, che à tutte ſe le togliano le frondi, accioche miniſtri la ſua forza alle radici, ne creſcendo in alto, attendano à far ſeme. Sotione. Quando havrai à piantare le cepolle, torrai l'eſtremità ſue, e le codi, e così diventeranno grandi. Palladio. Quando vorremo, che i capi delle cepolle diventino grandi, biſogna cor tutte le frondi, e così il ſucco andrà alle parti di ſotto Similmente

Che i capi dell'agli ſi faccino ſmiſurati.

Gli agli prima, che faccino i gambi, biſogna torcere tutte le ſuperficie verdi, e poi buttarle per terra: Ma hora inſegnaremo con altro artificio far grandi l'herbe, e le radici con le regole de gli antichi, le quali non mi piacciono molto come me dicemmo. cioè

Il porro come ſi facci grande

L'artificio è ſtato inſegnato da Columella. Il creſcere del porro, accio che diventi maggiore, ligherai molti ſemi in pezza di lino, e così ſotterrerai. Palladio, ſe tu ſemineraì molti ſemi attaccati in uno, di tutti quelli ne naſcerà un porro grande. Ma tutti queſti han tolto da Teofraſto. colui, che ſemineràmolti ſemi attaccati in una pezza di lino, farà i germogli, e le radici maggiori, per la qual coſa il porro, l'apio, & altre coſe così ſono ſolite di fare, più vagliono le coſe quanto più ſono inſieme, così di tutti queſti ſe ne fà una natura. Oltre à ciò i ſemi tolti da certi luoghi particolari fanno, che naſcono i frutti maggiori.

Che

Digitized by Google

Che la zucca cresca in smisurata grandezza.

Se torrai semi, che stanno nel mezzo della zucca, e li pianterai con la cima sotto Columella nel suo horto.

Ma se vorrai, che nasca di gran ventre
La zucca, tu torrai da mezzo il ventre
Il seme, e orescerà fuor di misura.

E questo non solo in ciò, ma in tutti i frutti. E degno di consideratione. I semi che sono nel ventre sono più perfetti, e come più perfetti producono le piante più perfette, quelli che sono nell'estremità sono imbecilli, & imperfetti. I grani che si trovano in mezzo la spica sono più perfetti di tutti gli altri, e quelli, che sono nell'estremità tralignano, e generano spiche imperfette. Perche la zucca da un gran frutto, e però se ne vede esempio più manifesto. I Quintilij promettono havere gran cedruoli, se pianterai i suoi semi col capo giù, overo se porrai sotto loro un vase pieno di acqua, e vi porrai dentro le sue radici, così diverranno, e più dolci, e più grandi.

Come nasca il frutto senza osso, e senza semi dentro.
Cap. XII.

E Cosa detta dal tempo antico da' Filosofi, e principalmente da coloro, che hanno lasciato à noi i scelti precetti dell'agricoltura: se à i rametti da innestarsi, ò alle piante, che si piantano con le loro vivi radici torrai la midolla con un coltello d'osso, ò con un purga orecchie, che nascerà da ello un frutto sẽza osso, ò senza scorze lignose di fuori, percioche la midolla è quella che è producitrice, e madre di quella sostanza lignosa. Ma gli Arcadi sono contrarij à questa opinione, perche dicono, che ogni arbore, à cui sia tolta una minima particella della midolla vive, ma se la torrai tutta, non solo non produrrà frutti senza osso, ma si priva della vita, e necessariamente è bisogno che muoja, corroborati da questa ragione, per esser quella humidissima, e massimamente vitale, perche quello alimento, che è ministrato dalla terra trascorre per tutto, insino à tanto, che gionga à tutte le parti. Perche naturalmente ogni cosa vivente, come per un certo spirto per la midolla del tronco, come per un canale tira à se l'alimento. E questo dimostra la materia senza midolla, che s'incurva, e si riduce in un cerchio, insino à tanto, che sia in tutto risseccato delche i nostri antichi n'hebbero paura mirabilmente. Ma noi è necessario, che altrimente intendiamo, e contra gli antichi, e contra l'istesso Teofrasto, e tutti quelli che hanno trattato di Agricoltura, perche gli arberi possono viuere senza midolla, & anchor che vivano senza midolla più danno i frutti con gli ossi dentro, e con le corteccie lignose di fuora, come ne habbiamo più lungamente trattato ne' nostri libri d'Agricoltura. Ma accioche non paja, che habbia lasciato à dietro alcuna cosa, porremo le loro esperienze, accioche ciascuno habbia libera potestà di potere esperimentare, forsi essendo più diligenti di noi, havranno miglior successo. Dunque faremo

nascer

naſcer gli alberi nell'ineſtare togliendo la midolla, con buttare d'intorno gli alberi letami graſſi, con l'inacquare, e con altri artificij. Cominciamo dall'ineſtare alla noſtra uſanza, e inſegnaremo

Come naſchino i perſichi ſenza oſſe

Scrive Palladio, che imparò queſto artificio da un certo Spagnuolo cõ una nuova ſorte d'inſitione, e che l'havea eſperimentato in un perſico, comandò prima divellere un ramo di ſalice della groſſezza di un braccio, ſodo, e lungo due cubiti nel mezzo, e paſſar per quel buco una pianta di peſco, la qual ſia piantata da preſſo à quello, tolto via tutti i rami, laſciatovi ſolo il capo, ò la cima, all'hora ſotterrando in terra l'uno, e l'altro capo del ſalice, incurvandolo come un'arco. Il buſo biſogna otturare con luto, con moſco di albero, e ſtringendolo bene con ligami, dopò paſſato un'anno, quando la pianta del peſco ſarà così unita, e chiuſa che di due corpi ſia fatto un ſolo, biſogna tagliar il perſico da ſotto, e traſpiãtarlo, e accomulargli la terra d'intorno, che così l'arco del ſalice, come la cima del peſco coprir poſſa, e di quà naſcerne poi le peſca ſenza oſſe. Ma queſto biſogna eſperimentare in luoghi humidi, & acquoſi, & i ſalici eccitargli con continue inacquationi, accioche la natura del ſalice ſia vigoroſa, e l'avanzo del ſucco poſſa donare alle piante ineſtate. Col medeſimo eſperimento

Far il citro ſenza ſemi dentro

Inſegna Avicenna, il qual dice, che ſi può ineſtare nel cotogno, e dar il frutto tale. Alberto Magno

Far le neſpola ſenza oſſe

Promette, ſe ſarà ineſtato il neſpolo ſopra il melo, ò ſorbo. Ma ciò eſſer falſo no hà dimoſtrato l'eſperienza, ma veramente portò l'oſſo men duro, ma queſta è la ragione, perche gli antichi habbino detto queſto. Per vedere che gli alberi, che havevano duriſſima midolla dentro, producevano i frutti con oſſi duriſſimi dentro, come il corniale, l'oliva, il pruno, il mirto, e ſimili, e gli altri alberi, che hanno le midolla molli, e fongoſe, porranno i frutti ſenza oſſo dentro, come la fico, il ſambuco, e ſimili, hanno havuto ardire di dire, che l'oſſo ſe nodriva della midolla, la qual coſa ſe ben havea qualche ombra di verità, non per queſto dovevano dir di tutte, per ritrovarviſi queſte regole generali per lo più ſpeſſo falſiſſime. Ma hor paſſiamo all'altro modo, il quale ſi fà col tuor della midolla, che ſe voi, come ne inſegna Democrito

L'uva ſenza acini.

Quando propagini le viti, quel ſarmento che và ſotto terra, apri per mezzo, e con una pietra lo terrai aperto, e con uno ſtilo d'oſſo torrai dall'una parte, e l'altra la midolla, rodendo in quella parte ſolo, che andrà ſotterra, e cavala quanto puoi, e dopò attaccala, giongendola inſieme con ſtretto ligame con gran diligenza, poi fa una foſſa in humida, e graſſa terra, e ſotterrala, e ligalo poi fermo ad un palo, che non ſi diſtorci, così di nuovo ſi unirà inſieme come fuſſe un ſarmento, e meglio ſarà, ſe quanto havrai cavato di quel ſarmento lo porrai dentro una ſcilla, e ſcavata, perche quella come una colla l'incollerà inſieme, e col ſuo humido l'inhumidirà, e col caldo le farà carezze. Teofraſto. L'uva ſenza

acini dentro si fà, togliendo la midolla da dentro il sarmento, dalla quale si genera l'acino. Columella, acciochè l'uva nasca senza acini dentro, apri per mezzo la midolla, di modo che guasti le gemme, togli via tutta la midolla, e poi riunendola la comporrai, e l'attaccherai, di modo che travagli le gemme, e poi sotterrala in terra ingrassata, & inaffia, quando cominciarà à far i germogli, cava spesse volte, e ben sotto, che quando la vite sarà cresciuta, ti darà l'uva senza acini dentro. Palladio. E una bella specie di uva, la qual non hà acini dentro, e di quà avviene, che senza impedimento, e con molta giocondità si sorbisce, e si succhia tutto il racemo, come fusse tutto il corpo di un'acino. E si fà secondo dicono gli autori Greci in questo modo, succedendo la natura all'arte. Il sarmento il qual devi sotterrare, quanto hà da star sottoterra, tanto apri per mezzo, e togliendo tutta la midolla, e cavatala con ogni diligenza, e congiungi insieme le parti sue divise, e stringendola con un ligame, sotterrala. Ma quel ligame dicono, che sarebbe bene di papiro, e poi piantarlo in terra humida. Ma con più diligenza farai, se quanto hai cavato di quel sarmento, e ligato lo porrai dentro un bulbo della scilla, col cui beneficio dicono, che tutte le cose piantate appigliino felicemente. Plinio. In un'altra specie con nuova inventione s'apre per mezzo il magliuolo, e radendone la midolla si compongono di nuovo insieme quei germogli, si che si perdoni alle gemme in ogni modo, all'hor il magliuolo si sotterra mescolato col fimo, e quando cominciarà à fare i germogli si tagliano, e si zappa intorno ben spesso, e così l'uve che nasceranno, non hauranno gli acini dentro, come Columella promette: per esser cosa assai maravigliosa, che le piante possano vivere senza midolla, e nascere poi: Ma io mi maraviglio di questi i quali si maravigliano, che possa vivere un'arbore senza midolla, e vedono poi, che un sarmento senza midolla possa far l'uva senza gli acini dentro, per esser dinanzi à gli occhi di tutto il mondo nelle ville, e nelle selve viver mille arbori senza midolla dentro, & è cosa impossibile un'arbore portar frutto senza acini dentro, per esser il seme di quella pianta in quell'acino alla perpetuità della specie. Così farai anchora dal medesimo Democrito

Il granato, e'l cireggio senza osse.

Se nel medesimo modo torrai la midolla à i suoi virgulti. Ma Africano. Se tu torrai, come habbiamo detto nell'uva, una gran parte di midolla, e quel legno così aperto sotterrerai, e passato il debito tempo taglia quella parte della pianta, che avanza, che già have germogliato, e così il granato produrrà il frutto senza acini. Palladio pigliando da lui descrive il medesimo.

Come il cireggio produca il frutto senz' osse

Dimostra più minutamente Martiale. Taglia l'arbore novella, e tenera dui piedi sopra terra, e quella poi si sparti infino alla radice, e con un ferro caverai la radice dall'una parte, e dall'altra, e subito con un ligame stringerai l'una parte, e l'altra, e la ongerai col fimo, così le parti di sopra, come le fissure de'lati, dopò l'anno la fissura si solidarà, così togliendo i rampolli da quest'arbore, inesterai l'altre piante, che non habbino anchor prodotto frutto, e conferma, che i frutti che nasceranno, saranno senza osso. Altri per far più presto, non partivano per

mezzo

mezzo gl'alberi novelli, ma gli alberi già fatti, e busati i tronchi per le midolle, ci ficcavano dentro un legnetto, acciochè impedisse il passaggio della midolla. Per far anchora

Che il persico nasca senza osso

Come l'insegna Africano. Buserai la parte di basso del tronco, e cavandone fuor la midolla, vi ficcherai dentro un legnetto di salce, e di cornale. Sono alcuni scrittori, i quali per certezza di agricoltura fanno l'osso più picciolo nel frutto. E cosa già costituita nell'agricoltura, che il terreno ben zappato, inacquato, e grasso alimentato riduce ogni albore selvaggio, duro, e fero al cittadino, e piacevole. E cosa cittadinesca produrre il frutto con l'osso picciolo, molle, e dolce; e cosa di selvaggio, perche si nodrisce di cibo più secco, più duro, così ministrato dalla terra, produrre l'osso più duro, più grande, e di poca carne. Potremo dunque con le carezze, che suol far l'agricoltura far l'osso minore, e più tenero. Ma ritornando alla vite.

Per far la vite senza acini dentro

Nel tempo che si pota la vite, togliete un sarmento, che facci frutto della vite potata, non togliendola dall'istessa vite, e quanto più si può da alto togliere la midolla, e scavando, & attaccandolo ad un palo, che nō si torca, ò spezzi, all' hora s'infonde in quella parte scavata *opon cirenaicon*, detto da'Greci, cioè succo cirenaico, risoluto primo nell'acqua della grassezza della sapa, e questo bisogna far ogni otto giorni, fin à tanto che la vite produca nuovi germogli. Ma Columella dice così. Altri tagliano le viti già fruttifere. E togliono la midolla con un purga orecchie, quanto è possibil farsi, quella togliendo da alto, non spartendo il sarmento per mezzo, come prima havemo detto, ma lasciandolo così intiero, e poi ponendovi dentro succo di lasere dissoluto nell'acqua, cotto infino alla spessa della Sapa, che noi diciamo vin cotto, & il sarmento dritto lo ligano ad un palo, acciochè il succo non possa versarsi, e per otto giorni bisogna sempre infondervi nuovo succo, finche cacci fuora il germoglio si può anchor acconciatamente

Far il mirto senza il nocciuolo di dentro.

Se vogliamo, ce l'insegna Teofrasto, se sarà inacquato con acqua calda, che non solo divien senza nocciuolo dentro, ma assai più migliore, come dicono alcuni, e questo secreto è stato trovato à caso, che trovandosi à caso una pianta di mirto disprezzata accosto ad un bagno, si ritrovò, che produceva frutti senza semi dētro, e così togliendo i rami di questa l'andavano piantando, e così cominciò ad essere la specie di simil frutto in Atene. Didimo dice, che bagnando spesso con acqua tiepida il mirto crearà le bacche sue senza i nocciuoli di dentro. Teofrasto dice, che le sporchezze delle pelli, e l'urine buttandole spesso d'intorno al mirto, & accumulandole, quando comincia à germogliare, che farà il frutto di sorte, come se dentro non vi fusse acino. E le granate nasceranno senza quell'acino di dentro, se butterai d'intorno alle sue radici lo sterco di porco. E generarà tali i suoi frutti.

Digitized by Google

Come si possano generare i frutti, senza il cuojo, ò le corteccie di fuori. Cap. XIII.

QUasi con i medesimi rimedij, & artificij, de' quali ci siamo serviti per far i frutti senza osso dentro, usaremo, per far che le noci, e somiglianti frutti, i quali sono coperti di cuojo, e di corteccie, nascano senza i loro coprimenti, e primo cominciaremo dal tor la midolla da dentro. Come

La noce nasca senza scorza.

Il che impara Damageronte. Se tu buserai un'arbore, e ci ficcherai un legnetto della medesima grandezza di olmo dentro, farà quel legnetto, che impedirà, che la midolla non potrà più salir sopra, dalla qual si stima, che nasca quella scorza. Palladio alla radice busata vi pone un palo di busso, overo un chiodo di cupro, overo di ferro. Ma Teofrasto impara, come con le carezze della cultura si faccia,

Che i mandorli, e le castagne nascano con le scorze più tenere

Se vogliamo rimollire, e mutare un frutto, ci serviremo dello sterco di porco, perche quello sterco è uno de' più gagliardi, che si trovano, & il zapparle spesso farà, che attrahino à se l'alimento più in abondanza, & assai meglio, e così gli alberi diverranno più vigorosi, e così verranno à portar frutti migliori, perche e dentro nasceranno l'osse minori, & à quelle che porteranno frutti coverti di cuojo, e di scorza, come il mandorlo, e la castagna, diverranno più tenere, & il frutto di dentro maggiori. Perche la copia dell'alimento le fà humide, & augmenta le polpe del frutto. Ma Palladio inaffia le radici del mandorlo per alcuni giorni, havendole prima discoverte, e così promette che le noci nasceranno assai tenere. Se vuoi,

Che la noce divenghi tarentina

Damageronte impara questo medesimo. La noce acquisterà la scorza sottile, & il frutto più degno; come il mandorlo, se butterai continuamente intorno al tronco della cenere. Anzi nelle restanti specie di frutti, che portano scorza di fuori faranno il medesimo, se userai con loro la medesima cultura. Dice Palladio. Se tu vorrai far la noce tarentina, bagna la radice della noce di lissivo tre volte il mese per un'anno, e l'havrai. Altri sono, che castigano gl'alberi, cioè tagliando le cime delle loro radici. Overo essendo la noce dura, e nodosa, bisogna intorno intorno tagliarne la scorza; accioche di là sudi quello nocevole humore, che produce quella scorza, e questo lo mostra Damageronte. La causa naturale è questa, che togliendo la midolla di dentro, la pianta divien migliore, che produce i nocciuoli di dentro più delicati, così tagliando, e piccando la scorza intorno, produrremo la scorza, & il cuojo più molle, la midolla fa l'osso, e la scorza della pianta, la corteccia del frutto, e questo havremo osservato con un'altro essempio, perche nel persico, che è inestato sopra il mandorlo-amaro, fa la scorza amara, che non può mangiarsi, se prima non si fa mondo di quella; dunque di questo secreto serviti negli altri. Noi nel nostro giardino ne habbiamo una di queste noci, di cuojo tanto molle, e di membrana, che appena toccandolo, se ne cade, e rimane nuda. Fiorentino

Far

Far il mandorlo ſenza ſcorza

Così. Rompendo il guſcio della noce, conſerva il frutto di dentro illeſo, e lo circonda intorno di lana, ò con foglie freſche di vite, ò di platano, accioche ponendolo così nudo, non ſia roſo dalle formiche. Columella con un'altro artificio

Far la noce avellana tarentina

Inſegna così dicendo. In quella foſſa, dove hai determinato piantar la noce, in quella ponivi la terra minuta alta mezzo piede, e quivi pianta il ſeme di ferula, e quãdo la ferula ſarà nata, aprila per mezzo, e nella ſua midolla ponvi una noce ſenza ſcorzo, e poi cuopri, e farai queſto innanzi le calende di Marzo, overo frà le none, e gl'Idi di Marzo. Con un altro artificio anchora ſi fà

Che la ruca faccia il frutto ſenza ſemi dentro.

Come ne inſegnano i Quintilij. La zucca non farà ſemi, ſe il primo ſarmento, ò germoglio della zucca che farà, come farà dilungato, lo ſotterrarai al modo che ſi fanno le viti; che ſolo ne appaja la cima di fuori, e come queſto ſarà allungato ſi propagina di nuovo, ma biſogna avvertire, che ſe naſceranno altri germogli d'intorno, levargli via, e laſcierai ſolo il terzo ſarmento, che non ſotterrarai così i frutti che naſceranno da quella, ò ſiano cocomeri, ò zucche, naſceranno ſenza i ſemi dentro. Naſceranno anchora ſenza ſeme, ſe per tre giorni prima i ſemi, che havrai da ſeminare, le farai ſtare à mollo nell'olio reſamino, che così naſceranno i frutti privi del ſeme di dentro.

Come ſi poſſano far i frutti di diverſi colori. *Cap. XIV.*

HOR trattaremo come poſſiamo colorire i frutti, & à far queſto effetto ci ſono molte ſtrade, come ſono l'ineſtamenti, mai à pieno lodati, gl'inaffiamenti, e gli altri arteficij. Cominciaremo dall'ineſtare, come per eſſempio: ſe vogliamo produr un frutto ornato di qualche bel colore, l'ineſteremo ſopra quella pianta, che fa il ſucco di quel colore. Come ſe voleſſimo

Far le mela roſſe

Ineſtanſi le mela nel platano, e diverranno le mela roſſe, come dice Diofane, Didimo, e Palladio. Nel medeſimo modo

Produr le perſica roſſe

Potremo, ſe nel medeſimo albero del platano ineſtaremo le perſiche, come ne moſtra Africano; perche da quello ne naſceranno le perſiche roſſe. E da lui ſcrive Palladio, che le perſiche diverranno roſſe, ſe ſaranno ineſtate ſopra il platano. Se cerchi

Far le cetra roſſe.

L'inſegna Avicenna, ſe ineſtaremo li citri nel melo granato, e così farà le poma, che già havemo detto, che il cedro ſi può ineſtar nel melo granato. Ma come

I citri naſcano di color ſanguigno

L'inſegna Fiorentino. Ineſterai i citri nel morone, e i citri naſceranno roſſi, il che è me-

è medesimamente scritto da Diofane. Così

Far le pera roße

Chi li piacerà, inesti quelle nel medesimo morone, perche per testimonio di Tarentino, e di Diofane le pere nasceranno rosse. E

Il fico bianco, che divenghi rosso.

Se l'inestarai nella medesima pianta, da Diofane, con l'inestamento

Nascer le mela di color sanguigno.

Il qual colore verrà dall'inestar le mela sopra il morone, come insegna Avicenna. Ma Betitio, e Diofane scrissero il morone, il qual fà divenir tutti li frutti inestati sovra esso rossi: se vorrai,

Che i frutti del morone diventino bianchi,

Inestali nel pioppo bianco, perche produrrà i frutti bianchi. Ma Palladio non l'inesta nel pioppo bianco: per far

Che il morone facci il frutto bianco

Ma sopra il fico, e da quello inesto nascer poi il frutto di color bianco, come dimostra in quei suoi versi.

Et impara à moroni di mutare
Il fico, quel color nero sanguigno.

Noi da questo habbiamo visto

Una vite bianca, che fà vino rosso

Se inestarai la vite bianca in una nera perche dall'arbore sottoposta imparerà à torne alquanto del suo colore, e questo hà visto anchora nelle vite moschette, e nelle viti dette da noi Greche, le quali quando sono state inestate come la vite Ellaniche dette da noi fanno il vino più colorito, e quanto più ritroverai l'inestamento sovra le nere, tanto più tingerà il colore. Nel monte di Somma le viti greche inestate sovra l'ellaniche, fanno il vino più colorato di tutti.

Che i pomi nascano rossi.

Se vorrai, farai con le carezze dell'agricoltura, cioè buttando alle radici cose grasse, e calde. Due sono gli elementi, ò principij di colori il bianco, e'l nero, overo rosso: la cultura fa il frutto colorito, cioè buttando sempre letame alle radici, e e così faranno così i fiori, come i frutti coloriti, più odorati, e verdeggiaranno di porpora più colorita così il disprezzo, e la negligenza le cose nere, e colorate, le farà splendere di color più debole, e più dimesso, overo più bianco. Beritio dunque con l'inaffiar d'urina, che le poma si faccino rosse. Ma Didimo.

Che i granati divenghino più rossi.

Inaffia la pianta con acqua melchiata con lissivo de'bagni. Ma con altro artificio farai

Le mela di colore rosso.

Perche i frutti sempre sogliono colorirsi da quella parte, che sono tocchi del Sole, Berito usa questo artificio. Ficca i pali in terra, e poi piega quei rami dove sono i frutti con destrezza, che non si rompano à i pali, e gli attacca, e poi vicino à loro pongono vasi pieni di acqua con questo avvertimento, che quando il Sole venghi nel mezzo giorno i raggi del Sole, che percuoteranno nell'acqua, riflettano

no

Digitized by Google

no in quei frutti, quel vapore caldo, che così quel caldo vi conciliarà più colore, e verrà assai più bello. Con un'altro artificio, ò forse con virtù più occulta

Far le mela rosse

Si sforza Beritio, piantando, e seminando le rose sotto la sua pianta, e con questo modo conciliano color più rosso. Democrito questo alle mele: ma

Per far i persichi rossi

Promette, piantando le rose sotto la pianta. Può farsi anchora facendo bere à i semi i colori facendoveli stare molto tempo à molle, e poi piantati, faranno i frutti coloriti di quei colori. L'essempio.

Far i persichi più coloriti

Può il cinabro, se prima atterrerai l'osso del persico, e dopo otto giorni, e poi lo sotterrerai, perche in tanto spatio l'osse s'aprono da loro istesse, e così porrai il cinabro dentro quell'osso, e questo poi sotterrandolo di nuovo, vi usarai cura, e diligenza in allevarlo, che produrrà il persico rosso. E forse così facendo de gli altri colori, nasceranno così coloriti. Da Democrito. Appresso noi è fama, se ben è assai conforme alla verità

A far, che i persichi nascano sanguigni

Se cavando dentro una radice di pastinaca già piantata, e vigorosa, che dal color di sangue chiamamo carote, ci inchiuderemo un mandorlo di persico, e quãdo cominciarà à spuntar quel tenero gamboncello, vi si usaran carezze, insino à tanto, che ingrandisca, che al fin darà il frutto sanguigno. Sevorrai anchora nel medesimo modo

Che nascano i grani bianchi nel granato.

Palladio l'insegna, per autorità di Martiale, se vi aggiongerà al gesso la quarta parte di terra, e per tre anni sempre porrai questa sorte di terra intorno le radici. Se alcun desia

Far i meloni di color sanguigno.

I semi del melone prima che si piantino, porrai à molle in altro succo rosso per tre, ò quattro giorni, avverrà facilmente: overo se tu aprirai un poco quel cuojo del seme, che basti à ricevere il succo delle rose rosse, ò di garofali, ò di succo di moroni, over'altri, che non sieno nocevoli alle piante. E così facciamo noi congiettura, che quei meloni sanguigni dentro, che nascono appresso noi, sieno fatti à questo modo. E da quà vien quel modo, col quale si può

Far nascere le pesche scritte.

Come ne accertano tutti i Greci, il pesco nascerà scritto, se sotterrerai l'ossa sue, e dopò sette giorni, come comincieranno ad aprirsi, aperte l'ossa, ne caverò il mandorlo, e sopra quello scriverò quello, che voglio con il cinabro, e dopò rìposto nel suo osso, e ligatolo, che stieno ben congionti insieme le sotterrerai. Ma perche tutte l'herbe che nascono ne gli horti, tocche dal Sole, vengono più colorite, come habbiamo innanzi detto, hor facendo di modo, che sian men tocche dal Sole, divarranno bianchissime.

La lattuca come diventi bianca.

L'insegna Fiorentino, se tu desiderarai haver le lattuche belle: due giorni prima,

ma, che l'havrai à ſtrappar da terra, ligherai le ſue chiome, cioè le cime, che così diverranno aſſai bianche, e belle. L'imbianchiſce anchora molto l'arena ſoprapoſtale. Et appreſſo noi

I cardoni divenghino bianchi.

Nel medeſimo modo, com'è detto. E ſe vorrai

Far le bietole bianche

Cuopri le radici ſue con ſterco di bue, e come anchora habbiamo detto del porco apri per mezzo il gambo, e ponivi ſopra una pietra larga, ò un pezzo di vaſe di creta, da Sotione. Ma

Far le ſcarole bianche

T'impara Columella. Quando hanno ſparſe le frondi, le legherai con un leggiero legame, e ponendovi ſopra un vaſo di creta, ſi ſotterrano, e diverranno bianchiſſime. Altri la fanno con minore ſpeſa, e faſtidio, gli noſtri hortolani le cuoprono di arena, e divengono bianchi oltra modo. Se alcuno vorrà

Far gli aſparigi bianchi.

Quando dal principio cominciaranno à pullular da terra, li porrai in una canna buſata, e quando vorrai uſargli li ſcoprirai.

Come poſſino traſmutarſi i colori de' fiori. Cap. XV.

NElla meſcolanza, che ſi fa di un fiore con un'altro, e con la loro vicendevole traſmutatione, tanto ci dilettano con la varietà de' loro diverſi colori, che non può preſentarſi à gli occhi noſtri ſpettacolo poi dilettevole, hor quello, che prima fiammeggiava d'un color porpora, ſi muta in azuro, hor quel di color cãdido di latte, ſvaniſca in un giallo verde, e pavonazzo, e con la meſcolanza de' colori ci apportino maraviglioſo diletto, nella contemplatione de' quali il noſtro intelletto maraviglioſamente vi ſi compiace dentro, e ſommerſo dalla grandezza dello ſtupore, conoſce veramente, che non baſta giongere all'eccellenza del fatto, e ne reſta di ſotto. E però porremo le regole, come poſſiamo traſmutare i colori anchora ne' fiori. E come habbiamo fatto ne' frutti, temeremo così far anco ne' fiori. E primieramente tentaremo ciò far con l'ineſtamento. Onde accioche

I garofali pavonazzi, e bianchi diventino torchini.

Noi ſecchiaremo ſopra la radice una pianta di cicoria, overo del fior bianco, e bugloſſa, ma il meglio di tutti è la cicoria ſelvaggia, che ſia vecchio, groſſo quanto il dito groſſo della mano, e poi lo partiremo per mezzo, come ſogliamo far nell'inſitione, che apre il tronco per mezzo, e in quella fiſſura vi porremo un gãbo di garofolo, ſpiantato dalla radice, poi ſtringeremo con un ligame, e l'atterramo con letame marcio, e così farà un fiore, che ſplenderà di un color celeſtino, che non è coſa, che più grata poſſa parer à gli occhi noſtri. Così m'han detto molti amici: ma io havendone molte volte fatto eſperienza, mai hò viſto coſa corriſpondente al mio deſiderio, perche viene di color pavonazzo. I garofoli bian-

bianchi ſeccati in una paſtinaca roſſa cavata, e poi coverta di terra al tempo delle vindemie. Porrai fiori bianchi fargli pavonazzi ſe nel medeſimo modo detto, le ficcheremo nella radice della anchuſa, così muterai il color purpureo nel pavonazzo. Se vuoi

Far il giſmino, e la roſa gialli.

Perche il fior della geniſta è il più bello, che gialleggia tra'fiori, e ſe noi deſideriamo imitar quel colore col giſmino, e con la roſa, lo faremo per ineſto, e ſe volemo farlo per inocchiarlo, e non ſi può per la diſcorde natura, e compagnia fra loro, noi l'eſſeguiremo per il buſare. Noi prima pianteremo la roſa, ò'l geſmino appreſſo la geniſta, trasferendo quelli nella terra, dove ſono nati, perche aſſaiſſimo più volentieri apprendono nella terra, dove ſon nati, che nella foraſtiera, e così buſiamo la pianta, e come havremo ben purgata la pianta, ci ineſtaremo la roſa, raſo la pelle d'intorno intorno, poi ottureremo col luto, e ligamo, poi come ſarà abbracciata, & unita ſeco dal tronco creſcente, la tagliaremo dalla ſua radice, e ſegaremo il tronco da ſopra l'ineſtamento, così la roſa gialleggierà nõ ſenza grandiſſima dilettatione della viſta, e così medeſimamente il giſmino. Queſte piante verdeggiano appreſſo noi di così falſo, e bel colore, che quaſi coſtringano la viſta de gli occhi à mirarle. Poſſiamo anchora con altro colore infondendo nelle radici ſue colorar i fiori. Se ne piacerà fare

Che i gigli diventino roſſi,

L'impareremo, come prima l'inſegnò Fiorentino. Se s'apriranno con grandiſſima diligenza i bulbi, e dentro quelli vi ſi butterà il cinabro con abbondanza, overo altro colore, e ſarà molto buttato da quel colore, ſtando in cervello, che non feriſca i bulbi, e poi coprirai in terra graſſa, e letamata, così haurai gigli roſſeggianti: con ſimile modo à queſto inſegna Anatolio

Far i gigli di color di porpora

Quando fioriſcono, torrai dieci, ò dodeci di quei bulbetti ſuoi, e legatoli inſieme appendi ſopra il fumo, perche da' gambi reſteranno certe picciole radicette, ſomiglianti a'bulbi, quando dunque verrà il tempo di piantargli, li porrai à mollo l'iſteſſe radicette nella fecce di vin nero, finche vedrai, che ſon ben ſatij di haver tirato à ſe quel colore della porpora, togliele di là, e piantale in queſto modo, buttando alle radici di ciaſcuna feccie di vino in abondanza, così i gigli, che naſceranno di loro, daranno i fiori porporeggianti. Caſſiano ſimilmente ſi sforza

Produrre l'hedera bianca

L'hedera produrrà i corimbi bianchi, ſe infonderemo nelle ſue radici terra bianca, meſſa à mollo per otto giorni. Con la coltura faremo le medeſime coſe, che habbiamo detto ne'frutti, perche buttãdovi del graſſo letame appreſſo, i fiori sẽpre divengono più coloriti, finche divenghino neri, onde ſpeſſo habbiamo fatto i garofali neri. Ma al contrario poi farai, che

La roſa, il garofolo, e le viole biancheggino,

Se le diſprezzerai, ne inaffiandole, ne traſpiantandole, ne zappando, ne letamãdo, in queſto modo ſmenticata nelle ſelve, come di ciò ne è autore Teofraſto, nõ

ſolo ſimili fiori: ma quaſi tutti imbianchiſcono. Con uno anchora aſſai diverſo arteficio faremo, che biancheggino le roſe, ò li garofoli, ſe quando cominciano ad aprirſi, le ſuffumigherai col ſolfore, e ſubito diverranno bianchi. Da Didimo. La roſa bianca ſe la fregherai ſopra la ruggiada de'ceci di terra roſſa.

Come i fiori, & i frutti poſsano divenir più odorati. Cap. XVI.

SE habbiamo fatto di modo, che i frutti, & i fiori con il medicato colore ci han dato diletto, hor come faremo, che non ſaranno diſprezzati per la fragranza di odore, il che eſſeguiremo con varij artificij con l'ineſto, inaffiamento, & altri artificij. E per cagion di eſſempio inſegnamo

Ilimoni come ſi faccino più odorati.

Se quella minima ſpecie di limoni, detta volgarmente limoncello picciolo, l'ineſtaremo nel citro, torrà dal ſottopoſto tronco un grandiſſimo odore, e quante volte più reiteraremo l'ineſto ſopra il medeſimo, tanto più ſoavemente ſpirarà il ſuo odore, il che è da noi ſtato continuamente provato ne' noſtri horti Napolitani. Così di

Far le pera, che odorino più ſuavemente

Havemo poteſtà ineſtandole ſopra il cotogno, perche ſpireranno d'un grato, e giocondiſſimo odore. Ma Diofane

Far le mela più odorate

Promette, ſe ſaranno ineſtate nelle cotogne, e far quelle mela belliſſime, che in Athene ſi chiamano melimele, dove imagino eſſer venuto dall'inſito ſopra le mela cotogne di quel melo, che noi chiamiamo melo appio, & à queſto modo haverlo trovato Appio Claudio. Et à queſto modo imagino, che ſiano ſtate fatte l'altre, che havemo appreſſo noi roſſe, & altre di color di ruggina di ferro del medeſimo odore, nè ſtimo poterſi far altrimente. Così habbiamo noi fatta

La roſa centifolia odoroſa fare

Se tu la vorrai ſimile, ineſtala in quella roſa, che dal maraviglioſo odore di muſchio è chiamata moſcata: ma ſempre iterando l'inſitioni, così dileterà con l'odore non meno, che diletta hor con la bellezza della roſa, e con l'infinito numero delle roſe. Inocchiandola apprende ottimamente, e fa ſubito gran creſcimento. Poco lontano da queſto artificio poſſiamo

Far la vite muſchiata

Così inſegna Paſſamo. Se vorrà rendere odorato una vite, quando ſi piantano i ſarmenti delle vite, aprendole un poco, riempile di muſchio, come habbiamo innanzi detto. Ma ſarà più utile bagnare i ſarmenti con muſchio, e così ineſtarli, ò piantarli. Noi con più leggiero artificio ineſtando il rampollo, l'ongemo di muſchio, ò lo poniamo à mollo per alquanto tempo in acqua di roſe, nel quale ſia diſſoluto acqua di muſchio. Così anchora

Far i limoni odorati di cannella.

Hab-

Habbiamo fatto,ongendo i rampolli da ineſtarſi ò di olio di cannella, ò di eſſentia ſua , ajutandoli con grandiſſima diligenza, la qual ſpecie è uſitata appreſſo noi , e chiamati appreſſo noi limoncello incannellato. Et anchora un'altro artificio di ſeminar i ſemi prima ſtati à mollo nell' acque odorate, e così havemo gli frutti odorati, & aromatici. Come ſe vogliamo

Far i carcioffi odorati

Come dice Caſſiano da Varrone. I ſemi loro ſtiano à mollo nel ſucco di roſe, ò di gigli , ò di lauro, ò di alcuno altro ſucco per tre giorni,e poi ſeminarlo. Faremo li carcioffi anchor di odor di lauro , togliendo il frutto del lauro,e buſatolo, poni in quel buſo il ſeme del carcioffo , e così lo pianterai . Palladio da lui . Anchora ſe i loro ſemi bagnerai per tre giorni nell'olio del Lauro, ò di Nardo, ò di Opobalſamo,ò ſucco di roſe, ò di maſtice, e poi come ſon ſecchi,li pianterai, naſceranno del medeſimo ſapore, di cui havranno prima beuto l'odore. Fiorentino fa di queſto modo

I meloni , che ſpirano odor di roſe .

Ponendo inſieme i ſemi loro con le frondi ſecche delle roſe , e piantandole anchora meſcholate con quelle . Noi l'havemo fatte di odor di muſchio , aprendo quella parte del ſeme di dove hà da pullulare il germoglio , e poi l'havemo poſto à mollo in acqua di roſe diſtillata, dove havemo prima diſſoluto muſchio,per due giorni,e così poi l'havemo piantate. Così anchora habbiam fatto

Che la lattuca naſca odorata .

Il ſeme della lattuca poſto nel ſeme di cetro , e così ſeminato . Nel medeſimo modo

Far naſcere il fior di odor di garofoli

Imparerai, ſe i ſemi loro porrai nella polvere de'garofoli,ò nell'olio, ò nell'acqua diſtillata,e così poi piantati,e così i fiori riceveranno odor di garofoli,e con queſto artificio, e carezze io ſtimo, che ſia fatto quel fiore, che havemo ſempre nelle mani, vulgato dell'odor de'garofoli indiani , chiamamo garofolo , perche veramente naſcono ſelvaggi per tutto : ma piccioli , di poche frondi,e ſenza odore , e gli hortolani , overo poſto il ſeme à mollo nell'acqua di garofoli , ò bagnato nell' olio, ò paſſate per mezzo le radici con il garofolo,e così piantate, haver ricevuto quell'odore. Aggiungeremo à queſti il modo

Che l'agli non puzzino

Se li pianterai, e ſpianterai , quando la Luna ſarà ſotto terra , non havranno così bruttà puzza . Da Sotione . E

Le roſe più odorate

Far potrai , ſe appreſſo loro vi pianterai li agli . Da Teofraſto.

Digitized by Google

Come posſiamo conciliare dolcezza, e ſuavità a' frutti.
Cap. XVII.

SOno alcuni alberi, che aprendogli il tronco, ò tagliandone alcuna parte, entrando per quella l'aria, e'l caldo forastiero s'infermano, e calando quella corrottione insino alle radici marciscano, e subito muojono. Sono poi alcuni, che soffriscono non solo le piaghe: ma l'aprir per mezzo il tronco, e lasciarsi trivellar per mezzo, e così dal portar poco frutto, ne portano poi molto, come è il granato, il mandorlo, e'l melo, ne' quali molto ce ne serviamo, che ferite portano frutto migliore, e più soave, perche tirano à lor tanto cibo, quanto bastano à digerire, e di là poi purgano quel nocevole humore (come accade spesse volte vedere negli animali) e'l restante digeriscono più agevolmente, laonde producono poi frutti più belli, e di succo più soave, perche vivendo di scorza delicata, dopo aperte, e tagliate alcune parti, agevolmente si stringono, e s'incollano insieme. Noi faremo più dolce i frutti, prima con l'inesto, poi busando la pianta, overo aprendo, e con altri modi ridurremo il frutto più dolce, con l'inesto

Far le cireggia laureate

Possiamo. Havemo detto prima, che con l'inesto possiamo emendare alcuni vitij delle piante, & aggiongervi alcune doti, perche se avvien, che un frutto sia rifiutato per la sua troppa dolcezza, inestandolo sopra un'albero alquanto amaretto, da quella mescolanza ne viene un frutto più saporito. Plinio disse, che il cireggio si poteva inestar sopra il lauro, e di quell' inesto poi nascerne le cireggia laree. Palladio.

Il cireggio nel lauro pur s'inesta,
De l'uno, e l'altro sangue il parto misto,
Di verginal vergogna il volto tinge.

A nostri tempi in Napoli son cominciate comparir le cireggia lauree, con un certo amaretto molto gratioso, specie molto gentilissima, e che avanza tutte le restanti, di grandezze riguardevole, di succo sànguigno, & in una grandissima dolcezza vi si scorge un poco di amaretto, che non per questo sconcia il suo sapore, nè per la molta dolcezza da alcun fastidio. Fannosi anchora

Le mele dolci inestandole nel cotogno

Se inestarai le mela nel cotogno, contrahono un sapor di mele, chiamate appresso gli Atenieſi melimele, quasi di sapor di miele, da Diophane. Hor insegnaremo, come con l'ajuto dell'agricoltura i frutti possano farsi più dolci, cioè busando il tronco, e fendendolo intorno intorno, & altri castighi, come dicono gli agricoltori, per il quale sudando quel nocevole humore, vengono à farsi dolci. L'essempio sarà. Se

Far, che il mandorlo porti frutto più dolce.

Vorrai, l'insegna Aristotele. Ficcando un chiodo nel mandorlo, acciochè da quello distilli la gomma, per molto tempo divien domestica, e con questo artificio gli

alberi

alberi ſelvaggi ſi fanno domeſtichi. Teofraſto dice. Se alcuno ſcalzando intorno l'albero con la zappa, e della parte di ſotto perforando il tronco per quattro diti, laſci ſcorrere la lagrima da tutte le parti, diverrà il frutto più dolce, perche il mãdorlo buſato ſi caſtiga. Se poſtovi un legnetto purgherai l'humor, che ſcorre, e farai queſto per due, ò tre anni, da amara che ſia, diverrà dolce, perche quella amarezza vien dalla molta abondanza del cibo, e ſovèrchio humore, il che viene à caſtigarſi, cioè mancare con quel buſare, perche come ſarà liberata di quello humore, paſſa la ſua fertilità in frutti migliori, e più ſoavi; perche l'humor, che reſta ſi può digerir più agevolmente. Africano afferma, che da amare poſſano divenir dolci, ſe ſcalzando intorno l'albero quattro diti lontano dalla radice, ſe farà un buco nel tronco, per lo quale poſſa purgare quello nocevole humore. Plinio. Le mandorle da amare divengono dolci, ſe ſcalzando il tronco, buſando dalla parte di ſotto, la purgheremo di quella flemma, che ſcorre. Ma ſono alcuni, che in quel buſo pongono miele, accioche non ſtia così vacua, & otioſa, imaginandoſi, che ſucchi per la midolla infino che diſcorrono frutti come per un canale. L'eſſempio ſarà ſe vogliamo

Far li citri dolci

Queſto frutto non ſi mangiava all'età di Teofraſto, ne alla memoria degli avi di Ateneo, come il medeſimo riferiſce, ne à tempo di Plinio, laonde Palladio fù quello, che mutò le midolla ſue agri, in dolci, le cui parole ſon queſte. Si dice le midolla agri mutarſi in dolci, ſe i ſuoi ſemi, che haveranno da paſtinarſi, ſaranno poſti à mollo nell'acqua melata, overo nel latte di pecora, che ſarà meglio. Altri nel meſe di Febrajo buſano il tronco dell'arbore ſotto vicino alle radici con buſo obliquo, di modo che non eſca fuori da l'altra parte, e da queſto buſo laſciano ſcorrere l'humore, ſin tanto che i frutti ſaranno maturi, all'hora riempiono il buſo di loto, così quella midolla di mezzo dicono, che diventi dolce. Queſto medeſimo dice Pontano ne'ſuoi horti degli Heſperidi

Ma dove l'arte non aggiunge? il tronco
Forato ſia nella più baſſa parte
E ſia'l forame un palmo, e non avanzi
Il dito groſſo, & habbi i labri intorno,
E di liquido miel riempi il buſo,
E cuopri poi la bocca con un ſaſſo,
Acciò no'l ſecchi il Sol: ma poiche il tronco
Secco s'havrà ſucchiato il chiuſo humore,
E che deſia di ber con nuova ſete.
Butta di biondo mel nel cavo buſo,
E del nettar Timbreo riempi il tutto,
E inaffia le radici dell'humore,
Che ſparge l'human corpo, intanto togli
Le gemme, che da rami eſcon frondoſi,
E della melata acqua empi di nuovo
Le labra, acciò da bere à lor non manchi,

Che

Che il mandorlo amaro divenghi dolce.

Palladio buſa il tronco per mezzo,e vi pone dentro un conio bagnato di miele,

Che i cocomeri divenghino dolci.

Se porrai i ſemi à mollo in liquori dolci,quando ſe le beveranno portaranno dolci frutti. Teofraſto inſegna à far i cocomeri dolci:ſe il ſeme, pria che ſarà ſeminato, ſia poſto à mollo nel latte, overo nell'acqua melata. Columella. Il cocomero diverrà tenero,e giocondo,ſe pria che lo ſemini,lo porrai à mollo nel latte.Sono molti,i quali lo pongono nell'acqua melata, accioche diventi più dolce. Da queſti Plinio,e Palladio

Che i carcioffi divenghino dolci

Se i ſemi de'cardi le porrai à mollo nel latte, ò nel miele, e poi che ſaranno ſecchi, ſi ſeminano, tireranno à ſe la dolcezza. Come dice Caſſiano da Varrone. Così

Il finocchio diverrà dolce

Se i ſuoi ſemi ſaranno piantati,che pria ſiano ſtati à mollo nel latte,e nell'acqua melata,ò ſe porrai il ſeme nelli fichi ſecchi, e poi piantati. Medeſimamente

Far i meloni più dolci.

Inſegna Palladio. I ſuoi ſemi per tre giorni ſi porranno à mollo nel latte, ò nell'acqua melata,e come ſono ſecchi piantarſi,e di quà divengono più ſoavi

Che le lattuche divenghino dolci.

Se alcuno irrigherà la ſera con vino melato, e ſi laſcieranno bere finche ſiano ſatij,per tre giorni ſaranno dolci,il che l'have imparato Ateneo da Ariſtoßeno Cireneo. Che

Il rafano diventi dolce

Porrai à mollo un dì,& una notte i ſemi da piantarſi nel miele, overo nel vino dolce. Da Palladio,e da Fiorentino. I rafani ſaranno dolci, i ſemi de'quali ſaranno ſtati à mollo nel vino melato, ò nel ſucco dell'uve paſſe. Poſſiamo anchora, e con carezze della cultura far d'altro modo,che i frutti divenghino dolci,overo ſe ſaranno amari, buttando alle radici acque calde, ſterco, morchie di olio,e ſimili, Come ſe volendo

Far dolce il mandorlo amaro.

Noi buttaremo alle radici coſe agri, accioche per la loro caldezza meglio digeriſcano,e portino frutto più dolce.Teofraſto. Se ci ſerviremo di alcuni ſterchi, e di più gagliardi, come di quel del porco,i mandorli di amari diverranno dolci, ma il mandorlo ſi muterà dopo tre anni, però ſarà convenevole uſar la cultura per tãto tempo.Africano.Se ſi butterà alle radici ſcalzate urina, ò ſterco di porco diverrà più dolce. I Quintilij da Ariſtotele. Nel meſe di Marzo ſi pone alle radici de' mandorli lo ſterco di porco,perche di amare diverranno dolci. E Palladio butta d'intorno le radici ſterco di porco. Nel medeſimo modo ſi poſſono far

Che li granati agri portino frutto dolce.

Che di agri,& amari divenghino dolci,inſegna Ariſtotele ne nel libro delle piante.Buttando ſterco di porco alle radici, ò inaffiandole di acqua fredda diverranno i granati più dolci, e più migliori. Teofraſto. Buttaſi urina nelle radici delli

gra-

granati, ò feccie di pellima non molto, perche le loro radici deſiano eſſere morſicate, e ciò per lungo tempo, ogni terzo anno, come habbiamo detto de' mandorli, perche le radici de' meli granati durano più lungo tempo. La cagione è una mollezza peculiare, la qual ſi butta alle radici. Perche lo ſterco di porco, overo quello che è così gagliardo come quello, buttato ſopra le radici de' meli granati, addolciſce il ſucco, e di più l'abbondanza, e la freddezza dell'acqua induce qualche mutamento. Paſſamo comanda, che intorno intorno ſi ſcalzino le radici, e vi ſi butti ſterco di porco, e poi buttandovi la terra, inaffiar con urina di huomo. Columella. Se le mela granate produrranno frutto agro, e poco dolce, con queſto modo ſi emenderà: inaffia le radici con urina vecchia humana, e buttavi ſterco di porco, e di huomo, queſta medicina per i primi anni farà produrre il frutto vinoſo, dopo dolce, & ameno. Plinio dice da lui le coſe medeſime.

Che il melo diventi dolce

Da Anatolio, perche il melo gode molto dell'urina, e però è da inaffiarſi continuamenre di quella. Alcuni vi poſero ſterco di capra, e buttano alle radici feccie di vino vecchio, e ſaran frutto più dolce. Teofraſto dice. Se il melo di primavera ſarà inaffiato di acqua calda, diverrà migliore, e la medeſima acqua buttata alle herbe, diverranno più dolci. Come per eſſempio,

Che le cicorie divenghino dolci.

Molte coſe, che inaffiate di acque ſalſe laſcino la ſua amarezza, & acquiſtino dolcezza. Teofraſto, accioche le cicorie laſcino tanta amarezza, comanda, che s'inaffino di acque ſalſe, overo ſi debbano piantare in luoghi ſalſi. Il medeſimo nello

Caulo, che divenghi dolce

Avviene, e però gli Egittij inaffiano il caulo di acqua meſchiata col nitro, che diventi più dolce, per la qual cagione piantata ne' luoghi ſalſi, è molto eccellentiſſima. Perche purga l'innata agrezza, e la ſalſezza del caulo. Il medeſimo per

Far che la bietola divenghi dolce.

L'inaffia pur con acqua ſalſa, e ſtima che divenghi migliore, e Plinio riferiſce da lui le coſe medeſime. Finalmente

La ruchetta divien più ſoave

Se ſarà inaffiata con acque ſalſe, e butta fuori foglie più buone à mangiare. Uſano anchora altre carezze di cultura, e promovono i camangiari più ſoavi al guſto, tagliando i cauli. Acciò dunque

Il baſilico naſca più ſoave

Gli ſecano il gambo, perche i germogli, che rinaſceranno, ſaranno e più ſoavi, e più dolci, e Teofraſto ne adduce la cauſa evidentiſſima. Per la medeſima cagione

Che la lattuca rigermini più ſoave

Teofraſto comanda, che dopo ſecati i primi germogli, ò gambi, i ſecondi, che naſceranno, ſaranno più ſoavi, perche quelli, che primi germogliano, ſono inſipidi, e pieni di latte, come poco digeſti, & i ſecondi ſono al guſto più ſoavi, mentre ſon teneri. Con la medeſima ragione

Il porro divien più dolce.

Dice il medeſimo, come il porro dopo ſecato, e di nuovo ſecato germinerà, la cui cagio-

cagione assegna nel libro delle cause. Perche la prima germinatione è molto debile, & il simile dice avvenire negli altri camangiari. Perche il troncar i primi gambi, apporta sempre à i secondi maggior soavità. Hor con varij artefici faremo più dolci i camangiari. Credde Sorione,

Che gli agli divenghino di sapor più dolce

E più soave, quando fussero piantati i spicchi acciacchati, overo quando si piantano vi si meschiassero feccie di olive. Con altro assai diverso artificio

Che le cipolle divenghino più soavi

Faremo, se consideramo, che fra le piante sono alcune vicendevoli amicitie, & inimicitie di nature, e che si ajutano fra loro, e che si distruggono, se le noci si meschiano con le cipolle, si servano più lungo tempo, alle quali rendono questo cambio, che le togliono gran parte della agrezza. Da Palladio.

Che i frutti, che crescono ricevino tutte le forme, e l'impressioni. Cap. XVIII.

IL caso alle volte dimostra assai (come accade spesso ne'citri, che crescendo s'incontrano con tanti busi, e con alcune scolture, e li veggiamo poi crescere con varie imagini, impressioni, e sugelli) le quali considerate poi da huomini ingegnosi sono accresciuti con non poca fatica, e fattone molte volte l'esperienza, s'accommodano all'uso. Onde i versi.

E l'uso, e la fatica il vero mastro,
Che à miseri mortai mostra nove arti
E nuove esperienze delle cose,

E come molti non sanno le cagioni, apportano non poca maraviglia à chi le cõsidera, che par che accadano contro l'uso della natura, perche se à pomi che crescono tuttavia vi accomoderai intorno alcuni vasi, crescendo valorosamente, riempieranno quelle forme, e si vestiranno di quelle forme, che vuoi, e se à quei luoghi vi si ritrovaranno colori posti, e accommodati à luoghi dovuti, dipingeranno i frutti di colori, come naturali. Laonde spesso si veggono capo di huomini nelle crisomole con i denti bianchi, con le guanci rosseggianti, con occhi neri, e che perduto ogni verdezza, imitino il capo humano. Ma di quà si manifesta di Africano il

Modo, come il citro prenda forma di una testa humana

O di cavallo, overo di alcun altro animale. Farai una forma di creta, o di gesso molle della grandezza del frutto, che hà da essere, e come sarà secca, l'aprirai per mezzo con una punta di coltello, e ne cavarai fuori il medollo, e si possano poi commodamente congiungersi. Se quella maschera sarà di legno, sia cava dentro, se di creta, quando l'havrai cotta, & il frutto comincia largamente ad ingrossare, rinchiudilo nelle forme di creta: ma lascia però aperto nel luogo, per il qual si põga il pedicino, poi legherai con un ligame gagliardo, accioche crescendo il frutto non s'apra, e l'userai à crescere ivi dẽtro, da che sono piccioli, quando poi saran cre-

Digitized by Google

creſciuti, e pervenuti alla loro debita grandezza, ti darà quelle figure, & effigie, che ti piacque d'imprimervi Il medeſimo habbiamo prima inſegnato da Fiorentino. Pontano col medeſimo artificio.

Ma ſe ti piacerà forſe d'indurvi
Nuove forme nel citro, che all' hor creſce,
E del melo mutar l' effigie, e'l corpo.
Tu poni intorno al frutto, over di legno
O di creta un model cavo, ivi dentro
Si formeran le membra, e vedrai al fine
Mutato il corpo nell' oppoſta forma
Che il granato, pero, melo, ricevano ogni forma.

Faremo, e prenderà ogni figura, che gli ſarà intorno circondata, ſe la medeſima cura, e diligenza uſarai, che habbiamo di ſopra narrato dal medeſimo autore. In ſomma dicaſi queſto, che tutti i pomi degli alberi riceveranno tutte le forme degli animali, ſe alcuno li chiuderà in quelle forme ſcolpite, e li farà creſcere ivi dentro. Così anchora

I cotogni prenderanno forma di animali.

Da Democrito, ſe farai, che creſcano dentro i modelli di quelle forme. Ma veramente, con più leggiero artificio

Trasfigurar i cedruoli in qualſivoglia forma che vuoi

Potrai. Se farai le forme di creta, e le legharai intorno i frutti, quando ſono piccini, perche creſcendo riempiranno le forme, e quei caratteri. Laonde aprendo una canna per lungo, e cavatala bene, & accomodatala intorno al frutto del cedruolo, ò zucca lunga, creſcendo riempirà tutta la lunghezza della canna. Plinio conobbe ciò. Creſcono i cedruoli in qualſivoglia forma, che tu vorrai, e lo coſtringerai, e per lo più in forma di un torto dragone, e la zucca in ogni modo ſi allungarà, nelle guaine pieghevoli, dopo che ſarà ſfiorita. E ſe porrai la zucca rotonda in mezzo duo deſchi ben ſtretti, creſcerà in un orbe piano, e finalmente prenderà tutte quelle figure, nelle quali ſarà coſtretta. Fingerai le zucche à modo di langene, overo in forma di pero acuta, ſe legarai con un vinchio in quella parte, dove deſideri, che venghi ſtretta, e come ſaran fatte, le ſeccherai, e le farai vacue, e quando andrai in viaggio, te ne potrai ſervire in vece di orciuolo, ſe pur nella via havrai ſete. Di quà anchora dir emo come poſſa farſi,

Che un mandorlo naſca ſcritto

Porrai à mollo il mandorlo per duo, ò tre giorni, e dopo rompiamo l'oſſo leggiermente, acciochè il nocciuolo non reſti offeſo, & in quello ſcriverai ciò che ti piacerà non molto à dentro, poi ſi chiudano in una carta, overo involti in una pezza di lino, e circondatolo di luto, illetamala bene, e come darà i frutti, li darà ſcritti intorno. Nel medeſimo modo

Naſceranno le perſiche ſcritte

Da Democrito, dopo che ti havrai mangiato il frutto del perſico, poni à mollo per due, ò tre giorni il ſuo oſſo, poi aprilo leggiermente, & aperto che l'havrai, torrai da dentro quel nocciuolo, over mandorlo, e ſcriverai ciò che ti piace non molto

Digitized by Google

dentro, e dopo involtolo in una carta piantalo, e così tutto, che havrai ſcritto ſovra quel mandorlo, tutto ritroverai ſcritto ſopra il pomo. Ma

Il fico naſcerà ſcritto

Se alcuno ſcriverà l'imagine di quello, che deſia nel primo occhio del fico, che mature porteranno ſeco quei lineamenti. Noi col geſſo cotto, e poi fatto liquido con l'acqua, habbiamo ſcritto ſopra il melo cotogno, ò corteccie del granato alcune lettere cõ uno ſtile, e quando vennero alla dovuta grandezza anchora vi apparevano le veſtigia de' caratteri, fregandole un poco ſovra, apparvero più ſplendenti. Hor par che m'avanzi

Finger una mandragora.

Dico quella fatta con arte, la quale da ciormatori, e da ſalta in banchi ſi vende alle donnicciuole. Habbi una radice di brionia, e con una punta di coltello acuto intaglierai ivi una effigie di huomo, ò di donna, aggiungendovi il ſeſſo, e quãdo l'havrai finita, cõ uno ſtile acuto andrai pungendo il pettenecchio, e la teſta, luoghi dove ſono i peli, e porrai in quei buchi, miglio, ò ſimil ſeme, accioche cacciando le loro radicette, imitino i peli, e cavando in terra un picciol foſſo, la ſotterrarai per tanto tempo, che habbi fatto una corteccia intorno come vite, e buttate quelle radicette, come fuſſero peli.

Accioche tutti i frutti ſiano più teneri, belli, e di più allegra forma. Cap. XIX.

FInalmente per non laſciar coſa à dietro, narraremo molti modi di coltivare d'intorno a' frutti, & ad herbe, che non ſolo divenghino più dolci, maggiori, e più teneri, e più ſaporiti: ma riſplendano di bellezza più maravigliosa, & allegra. E primo,

Che il melo, & il mirto divenghino migliori.

Scrive Teofraſto, ſe ſarà inaffiata con acqua calda, diverranno migliori, che il mirto anchor naſcerà ſenza quel nocciuolo di dentro. E queſto è ſtato conoſciuto à caſo, ritrovandoſi appreſſo ad un bagno ſmenticata. Ma ſe ti piace,

Che i fichi germinino più felicemente

L'inſegna Columella. Per far che gli alberi ſiano più fecondi, e più gagliardi. Quando cominciaranno à dar fuori le frondi, biſogna tagliar le ſommità de' rami con un coltello, facendo così ſempre finche ſarà perfettamente fronduta, e poi biſogna ſpargere alle radici rubrica muſchiata con l'amorchia, e con ſterco humano, perche quel rimedio fà produr i frutti più abondevolmente, e più pieni, e migliori. Da cui Plinio, e Palladio. Quando i fichi cominciaranno à produr le frondi, accioche faccino molto, e groſſo frutto, nel principio che cominciarà à germinare, biſogna tor tutte le cime de' germogli, laſciando ſolo quello, che ſtà nel mezzo dell'albero, Palladio

Far il morone più fecondo, e di miglior frutto.

Scrive, molti haverlo inſegnato, ſe buſato il tronco di quà, e di là in ciaſchuno

di

Digitized by Google

di quei foramì ci ficchiamo un legnetto, di quà di terebinto, e di là di lentiſco. Promette Didimo

Che le palme, e i pruni creſcano più alti.

Colerai la feccia vecchia del vino, e ne bagnerai le radici, e vi giova anchora ſpargendovi del ſale. Se vuoi

Che il mirto verdeggi di più lieta chioma,

L'havrai da Didimo, e partorirà più abbondevole frutto, ſe gli aggiungerai la roſa per compagna, & il mirto ſtando in compagnia con la roſa diverrà di più abbondevole frutto. Così

La ruta più tenera, e più allegra germoglia

Se l'ineſterai nel fico, e diverrà molto eccellente come ne dice Teofraſto, ineſtandola nella ſua corteccia, e poi coprédo con terra, dal quale Plutarco ne'convivij, e Plinio. Quella ſola ruta loda Dioſcoride, la qual naſca ſotto l'arbore di fico. Ariſtotele ne' problemi dimanda la cagione. Finalmente è tanta l'amicitia, che fà con la fico, che mai verrà più allegra, che ſotto il ſuo arbore. Se vuoi

Che i carcioffi non habbino ſpine,

Se le cime de' ſemi de' carcioffi fregandoli ſopra una pietra li farai gli angoli più groſſi. Da Varrone

Che la lattuca diventi tenera, e che ſieda

Palladio inſegna come ſi facci tenera; ſe ſarà divenuta dura per vitio del luogo, del tempo, ò del ſeme, ſe ſarà ſvelta da terra, overo di nuovo ſarà piantata. Che diventi larga, come ſe ſedeſſe: e che diventi più larga, che lunga, l'inſegna Columella. Quando la lattuca havrà qualche creſcimento ſe li ponga ſopra la cima, un pezzo di vaſo di creta, perche caricata da tal peſo ſi diffonda in larghezza, e Plinio: Giova molto piantar le radici bagnate nel ſimo, e ſcalzandole, riempirle. Fiorentino. La radice della pianta traslata, quando ſarà creſciuta nell'altezza di quattro diti, ſcalzata intorno, ſi ponga intorno letame freſco, e cumulata di terra intorno s'inaffi, mentre perderà di creſcimento, e quando uſcirà fuori il germoglio, ſia tronco col taglio del coltello, al fine ſe le ponga ſopra un pezzo di vaſo non vitreato. Accioche

Le cicorie diventino più tenere, e più larghe

Col medeſimo artificio. Quando hanno fatto qualche creſcimento, pongaſi ſopra il gambo una pietra, che ſopraprea dal peſo, ſe diffonde in largo.

Che il canlo diventi più tenero

Inaffiarſi con l'acque ſalſe. Da Teofraſto. Gli Egittij l'inaffiano di nitro liqueſatto nell'acqua, e così divien più tenera. Et accioche

Il cedruolo divenga più tenero.

I ſemi prima, che ſi ſeminino, ſi pongono à mollo nel latte. Da Columella.

Far il porro ſecato.

Se vorrai, biſogna ſeminarlo denſamente come ſcriſſero gli antichi, e laſciarlo così, e poi quando è ben creſciuto, ſecarlo. D'altro modo. Quando dopo ſeminato, ſtarà gagliardo, dopo due meſi lo ſecherai, e ſtia ne'ſuoi luoghi: ma biſogna ajutarlo con acqua, e letame. Da Palladio. Hor venghiamo à gli moſtruoſi naſcimen-

ti dell'herba dragone,e della cipolla ſecata. E primo

Il dragoncello herba come ſi generi.

E coſa molto divolgata frà gli hortolani, che dal ſeme di lino ficcato nelle cipolle, overo nelle cipolle ſcille ne'lidi di mare, non cavate dal ſuo luogo,overo nel rafano,naſcer l'herba detta dragone,così famoſa per l'inſalata. E ſe da molti ſi vanta, che ſia da loro ſtata fatta, molte volte fatta da noi l'eſperienza non v'è mai riuſcita. Col medeſimo modo di ſeminare

Come ſi generino le cipolle aſcalogne

Inſegnano,cioè,ſe alcuno torrà i ſpicchi d'aglio, e le porrà nelle cipolle buſate, e poi le piantarà,che ſi traſmutano nelle cipolle aſcalogne. Hor veggiamo

Come naſca l'apio creſpa

Theofraſto promette,che l'apio naſcerà creſpo,ſe dopo ſeminato ſe li volga ſopra una Colonna di marmo,perche calcato ſotto terra, non hà come poterſi allargare, Columella. Se vorranno far l'apio con le frondi creſpe, il ſuo ſeme poſto prima nel mortajo, e peſto con piſtello di ſalce,e ſpogliato delle ſue corteccie, & involto in pezza di tela,ſi ſotterri. Si può far anchora ſenza tanta fatica; ſi ſeminano come ſi voglia,dopo che ſarà nato,il ſuo creſcere ſarà ritardato da una colonna di marmo, rivoltatagli ſopra. Il medeſimo da lui dice Palladio, e Plinio. Speſſe volte noi

Far il baſilico capilluto

Habbiam viſto,dopo ſeminato, vi ſeminerà il ſeme di orobanche, overo podagra di lino, che dopo che ſarà germinato, da ſe ſteſſo avolgendoſi intorno per i germogli del baſilico,e rivolgendoſegli intorno l'intriga tutto, overo ſe nato altrove ne torremo un pezzo di germoglio,e lo laſciaremo fra i ſuoi rami, farà il medeſimo in pochi giorni, così l'involge tutto con una denſa chioma, che non poſſa deſiarſi coſa più bella. Si fa anchora

L'hedera ornata di bei corimbi.

Se alcuno bruggiando tre conchigli, e peſti, ſpargerà ſopra i corimbi, ò ſpargerà di ruggiada di alume. Da Caſſiano. Teofraſto narra una coſa particolare, benche ridicola acciò

Che il cimino venghi più lieto.

Perche biſogna biaſtemarlo, e maledirlo quando ſi ſemina, & il medeſimo dice da lui Plinio. E dell'ocimo, perche dice, che viene più allegro, e più copioſo,ſe ſarà ſeminato con maledittioni. Se havrai à diletto

Far i cedruoli lunghi, e non acquoſi.

Li farai in queſto modo,ſe porrai ſotto loro un mortajo,ò altro vaſe ripieno di acqua, lontano da lui cinque, ò ſei diti, perche ritroverai l'altro giorno,che tanto lunghi ſi ſono diſteſi. E ſe non ſi troverà acqua nel mortajo, ritornano indietro, e s'incontrano, così godono della humidità. Farai gli cedruoli non acquoſi, sì nel luogo dove hai fatto la foſſa,nella quale hai da piatare il cedruolo,ne riempirai lametà di eſſa di paglia,ò farmenti, e poi coprendola di terra,pianta il ſeme, e non inaffiare. Di tutte quelle coſe, che habbiamo detto infin'hora. Così poſſiamo accommodare un

Albero

Digitized by Google

Albero, che contenga i frutti di molti.

La qual habbiamo visto, e per scherzo spesso l'havemo chiamato arbore del paradiso terrestre. Ella era di altezza, e di grossezza non dispiacevole, pianta in un vase assai commodo, in terreno letamato, & inacquato, e fecondo, accioche così per il vigor della pianta, come per la fecondità del terreno, e grassezza possa dar convenevole nudrimento all'inesti. Fra di tre rami. In uno era inestata la vite, che facea uva senza acini dentro, di varij colori, e di frutti medicinali, della quale uva faceva venir sonno mangiandola, e l'altra solveva il ventre. Nel secondo ramo era il persico composto di persico, e di noceperfico, distinto fra loro con eguali intervalli, senza osso dentro, & il ramo hor generava un persico, & hora un noceperfico. E se per caso il pomo havea l'osso dentro, & il mandorlo dolce, come il vero mandorlo, & hor mostrava un volto humano, hor d'alcuno animale, & altri haveano di sopra diversi lineamenti. L'altro ramo dava cireggie senza osso agre, dolci, e lauree, e la corteccia della pianta havea rose, & altri fiori, e frutti tutti avanzavano la naturale loro grandezza, più dolci, più odorati, che fiorivano di primavera, e che ritenevan il frutto, oltre il suo tempo dovuto, e duravano anchora più lungo tempo, dava frutti continuamente ogni giorno, per tutto l'anno, i frutti gli succedevano, come per gradi, che mancando l'uno veniva l'altro, nè mai mãcava il generar nuovi, i rami s'incurvavano sotto il peso de'frutti, e finalmente, così il cielo la favoriva, che non mi ricordo haverne vista giamai altra più maravigliosa.

Come si possono far varij frutti, e vini medicinali.
Cap. XX.

QVei primi vecchi scrittori con ogni loro studio, e diligenza si sono sforzati, come potessero fare il vino, che havesse virtù di medicina per potersene servire di quello al bisogno, ne questo è stato imaginato senza proposito, per non esser cosa più commoda, & vsuale, ç lo dimostra, che maggior parte degli antichi scrittori, ne hanno scritto con tanta curiosità, che non può dirsi più, facilissimi à farsi, e maravigliosi à dirsi, de'quali molti ne scrive Teofrasto. Appresso Heraclia di Arcadia nasce un vino, che bevendone fa divenir gli huomini pazzi, e fa sterili le donne; & un simile nel territorio Treccnse; si comproba da Ateneo. Et in Trafo si fa un vino, che induce sonno, & un'altro se ne fa con certa arte, che bevuto fà l'huomo più vigilante, & altri varij, e diversi condimẽti di vino, li quali ritroverai appresso i diligenti scrittori di Medicina, ò di Agricoltura, non molto malagevoli à saperse, ne stimo cosa fastidiosa à coloro, che conoscono le forze, e virtù de'semplici, e s'arrivano con la coniettura, & oprano quelli effetti, che vengono dalla proprietà del luogo, e giudico cosa utilissima porgersi cotali vini, à quelli, che aborriscono le medicine, e le temono, onde con questo inganno prima giocondamente le beveranno, che cominciano ad odiarli. Et insegnaremo primo

La vite theriaca come si facci Il

Il ſarmento che s'hà da piantare, ne comanda Fiorentino nel primo, e ſecondo libro della ſua Georgica, aperto quattro diti della parte di ſotto, toltone la midolla, in ſuo luogo vi ſi inſeriſce l'elleboro, e ſtretto diligentemente, con vn ligame, ſi pianta, così darà l'uve al ſuo tempo, che mangiandole rimolliſce il vētre, e lo vuota. Overo ſe vorrai che facci l'effetto con più efficacia, i medeſimi ſarmenti ben ſatollati dall'antidoto, ineſtandoli nel bulbo d'una ſcilla, ſi cuopre di terra, e ſempre ſpargendovi intorno della medicina: e con una continua inacquatione, ſatiando le ſue radici, acciò così preſto non ſuaniſca quella virtù. Ma ſe vorrai che naſca medicamentoſa, come v'inſegna l'alladio, porrai di quei ſarmenti in un vaſe mezzo pieno di quelle bevende, come di condito di abſintio, overo roſato, ò violato, dopò riſolverai la terra à modo di liſſivio, inſino à tanto, che l'occhio del ſarmento ſpunti fuori la nuova fronda, all'hora Pianterai quei ſarmenti in ogni luogo che ti piace, nel modo che ſi piantano l'altre viti, & havrai i frutti già detti. Plinio ſi fà delle viti piantare appreſſo l'elleboro, come ſcrive Catone. Faſſi il vino del ſcammonio, per una maraviglioſa natura del vino di tirar à ſe tutti gli alieni ſapori, Inſegna anchor Plinio

Far il vino, che fa ſgravidare.

Così l'elleboro, che naſce in Taſo, ò il cedruolo ſelvaggio, ò la ſcamonea, e chiamano vino phtorio, perche cagiona gli aborti. Ma la ſcamonea, overo l'elleboro negro s'ineſta nella vite con una trivella buſa la vite, overo quelli ſuoi rami, che tu vorrai, e ſarà fatto, e così tira à ſe le miſture di diverſe coſe. E così i

Fichi, che mangiati muovano il corpo.

Si fanno, ſe nelle radici butterai dell'elleboro, col titimalo peſto, overo ce l'ineſterai, così il fico ti darà i ſuoi pomi, che ſolveranno il corpo. Ma Fiorentino dice così per far il fico teriaca, ponendo il frutto del fico nell'antidoto della teriaca. E nel medeſimo modo.

Far i cedruoli, che muovano il ventre.

Potremo peſtando le radici del cedruolo ſelvaggio, e ponendole à mollo in acqua da bere per due, ò tre giorni, e di queſta acqua inaffierai le radici de'cedruoli per cinque giorni, e queſto farai per cinque volte. Anchora ſaranno commodi al ventre, ſe dopo, che ſaranno germinati, ſcalzerai le radici intorno, e feccherai i rametti di elleboro nelli germogli, e coprendoli di terra: laſcerai così ſtare. Così

Far le zucche, che purghino

Nel medeſimo modo potrai, ſe porrai à mollo il ſeme per nove giorni nella ſcamonea, da Quintilij. Ma ſe tu deſideri mover ſonno, ò'l ventre, farai così

Le pruna, che muovono il ſonno, & il ventre

Buſa il ramo, over tutta la pianta, e dopò riempi di ſcamonea, ò di opio, e rivoltolo di carta, ò con una ſcorza molto bene, laſcia così ſtare, e come i frutti ſaranno maturi, moveranno il ventre, & il ſonno. Et inſegna Catone.

Che la vite faccia un buon ventre

Quando vorrai far un vino, che accomodi il ventre, nel tempo quando le viti ſi ſcalzano, di quanto vino havrai biſogno, tante viti ſcalzerai, e vi ſarai un ſegno

per

per riconoſcerle dall'altre, e taglia le radicette d'intorno, e nettale bene, poi piſta in un mortajo le radici di elleboro, e quelle così peſte poni d'intorno la vite, & in quelle butta letame vecchio, e cenere vecchia, & aggiongerai due parti di terra, poi cuopri di terra le radici di quelle viti, e quando ſarà la vendemia poni da parte quelle vite. Se vuoi ſerbarlo ſinche invecchi, ſerbalo per muovere il corpo, e non miſchiarlo con l'altro vino. Di quel vino bevine poi un bicchiero, e meſchia con acqua, e bevi innanzi cena, perche ti muoverà il corpo ſenza periglio. I moderni mondano le radici delle viti, e vi pongono intorno ſucco di medicamenti purganti, e poi inaffiano, così facendo per alquanti giorni, e principalmente quando le gemme ſono gonfie, fatto queſto, buttano terra ſopra le radici, e guardano con gran diligenza far tutte le coſe, che mentre ſpira il vento Aquilone non reſtaſſero le radici ſcoverte ſopra terra, perche diſeccarebbe le medicine, così naſcerà l'uva, li cui racemi hanno forza di purgare il corpo. Faſſi anchora

Il medeſimo in altro modo

Da noi. Buſa la pianta inſino alla midolla con la trivella franceſe, ponivi poi l'unguenti, overo dentro la ſcorza, di quà, e di là intorno per tutta la circonferenza della pianta, e queſto nel tempo dell'inocchiare, che all'hora l'arbore e tutto gonfia, e ſcaturiſce del ſuo ſucco, & aſcendendo l'humor ſuo porterà il medicamento al frutto, e l'infetta della ſua qualità, così giova anchora alla peſte, alla purgatione, al parto, alla morte, & alla vita.

Come poſſiamo dalle biade raccoglier gran frutto, e molto vino dalle vigne. Cap. XXI.

PER far un fine al mio libro aſſai ricco, e deſiderato, v'inſegnaremo, come ſeminando i frumenti, e legumi raccogliamo poi la raccolta con una grandiſſima uſura, e dalle vigne molto vino, coſa veramente di maravigliosa, e grandiſſima utilità, che da un moggio di ſeme, ne raccogliamo cento, nè perche io hò detto cento per uno, alcuno s'imagini, che appunto ſi raccoglia cento per uno, perche eſſendo contra il Cielo, la terra, l'anno, le ſtelle, la raccolta ſarà minore, ma non tanto minore, che almeno non ſia cinque volte più dell'univerſale; ma eſſendo quelli favorevoli, di un moggio ſe ne ſuole raccogliere cento cinquanta. Ma queſta noſtra promeſſa parrà ad alcuni un paradoſſo, ma ſe fuſſero di buono giuditio doveria veramente parer gran paradoſſo, come da mezzo moggio, non ne raccogliamo ducento moggia, poiche di un'acino di grano ſeminato, e conceputo, veggiamo che la radice produce molti gambi poco più, ò meno di quindici, & in ogni ſpica contenerſi almen ſeſſanta grani. Laſcio ſtare il terreno di Bizãzio in Africa, come dice Plinio, che un grano fa quattrocento gambi, & un procurator di là mandò à Nerone 340. colmi nati di un ſolo grano. Ma andiamo inveſtigando la cagione, onde avvenga, che ne produca sì poco. Sono alcuni che dicono, che della maggior parte del frumento, che ſi ſemina ſia divorato da gli uccelli, dalle talpe, da vermicelli, e da altri ſotterranei animali. Ma queſto ſi co-

noſce,

Digitized by Google

noſce, che è falſo, che di un moggio di lupini ſeminato, poco più, ò meno ſe ne raccogliono di quindici, per eſſer il lupino ſchivato da tutti gli animali per la ſua amarezza, e giace nel terreno ſenza eſſer tocco da alcuno, & in tutte le ſue guaine ſe ne raccogliono per pianta poco più, ò meno di cento grani, ſono altri, che queſto attribuiſcano al Cielo, all'ingiurie del ſoverchio ardore del Sole, ò de' freddi, ò alle pioggie ſoverchie, che ſpeſſo veggiamo i territorij tutti coperti di gelo, hor tanto aridi, che ſi fendono tutti per la ſete, hor creſce tanto l'abondanza dell'herbe, hor di molta macrezza s'indeboliſca. Ma queſto eſſer anchor falſo dimoſtra l'eſperienza, che negli anni, che i Cieli ci ſono favorevoliſſimi affatto, e pur non rendono trenta per cento. Ma accioche non andiamo troppo allargandoci, diciamo la cagione eſſere, che non naſcono tutti i grani della ſpica, nè tutti quelli, che naſcono nelle guaine, perche il ſommo Fattore Iddio di quelli grani altri ne hà creato per eſſere cibo degli animali, & altri à ſervar per il ſeme. Ci ſono nelle ſpiche di quei grani, che ſono aborti, e non generano, e ſe pur eſcono tralignano in altra herba, e non in grano, e ſono nella ſpica quelli più perfetti, e fecondi, che ſervono per la propagatione della loro ſpecie. Oltre à ciò niuno li ſemina al tempo dovuto, nè vi ſi fa quella debita coltura, che ſi deve; laonde ſe noi ſapremo rimediare à tutti queſti inconvenienti, ci ſuccederà il tutto ſecondo il noſtro deſiderio. Perche le radici andran ſerpeggiando per ſotto la terra, e s'implicheranno queſte con quelle, e faranno grandi in più gran numero, e circondarà poi le cime di più gran ſpiche. Sia menata dunque la ſpoſa al ſuo marito, non delli primi, & ultimi nati, tra de' mezzani, perche ſarebbe troppo debbole, e ſeparati nel bagno, e ripieni di ardori, e ben ſatolle di latte di capra vecchia, accompagnale con Vulcano, e con Bacco, e nel cubile molle, e ben apparecchiato ſi riſcaldi, che per cagion di quel valor vivifico s'uniſcono in una amica natura, e ſi ſtringono con più dolci abbracciamenti, e s'accoſtano. Così quei ſemi animati da quel veleno, non baſtardi, ma legitimi figli produrranno. Siavi propitia la Luna col ſuo lume fecondo, perche un fecondo fa l'altro. Queſto reſta di avvertirvi, la moglie, che s'hà da menare à Bacco, non ſia ſenza capelli, perche la ſpoſa ſenza capelli vi reſta, ſarà diſprezzata dal marito, nè havria onde haveſſe à mancar di colpa, ma toglianſi ſolo i cerri, che così meno ornata piacerà più al ſuo marito.

Il fine del Terzo Libro.

Interprete.

Qui l'Autore uſa una cifra, perche così importante ſecreto non vuol che s'intenda da tutti.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Quarto.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna l'Economia, che con poca spesa habbia le cose domestiche, & havuto le conservi.

PROEMIO.

DA gli animali, e dalle piante siamo gionti insino all' Economia, in quelli gli animali, e frutti havemo insegnato à fare, non anchor visti varij, per accomodargli à gli usi nostri, hor par che habbiamo in vano seminato, e fatto nascer i frutti, e le biade con tanto grande apparecchio, e spesa, se hora non insegnassimo à conservare, e far che per lungo tempo si possano mantenere, e renderle intatte, & invitte contro l'ingiurie del fervente, & aggiacciato cielo, accioche a loro costituiti tempi possiamo servircene. Cosa di empio, e d'infingardo huomo sarebbe, se quel, che con tanta fatica, e spesa habbiamo generato, hor per poca diligenza, e curiosità lo lasciamo corrompere, & al fin morire. Bisogna dunque, che qual sei stato nel produrle, tal sia nel conservarle, e diligente, e curioso. E quel padre di famiglia, che conserva i frutti, resparmiarà parte di quello, che ha da spendere per i cibi dell'inverno, perche servono in luogo di minestre. Dice Marco Varrone, niun serba i frutti, se non per cavarli quando bisogna, ò per mangiarli, ò per servirsene, ò per venderli. Hor prima narreremo l'inventione de' nostri antichi, de' quali la diligenza, e la cura non fu poca, ò pigra, ma di accurata diligenza, e di varij modi han trovato molte cose, e le cose trovate han fedelmente narrate alla posterità, appresso porremo quello, che noi habbiamo ritrovato di vero, meschiando fra quelle le nostre inventioni, le quali mi hanno parute più degne di essere scritte, e de' quali ne habbiamo fatta esperienza più spesso. Ci aggiungeremo alcune cose di pane, vino, aceto, & olio, & altre cose di non poco mo-

mento ad un padre di famiglia, ma di molto utile, accioche con poche ſpeſe poſſa mantenere la ſua famiglia, fraponendovi ſempre le cauſe naturali, accioche conoſciute quelle aſſai bene, ciaſcun poſſa trovar delle altre, & eſperimentarle. Ma cominciamo a dimoſtrare i ſecreti

Come ſi poſſano conſervar i frutti ne' proprij alberi. Cap. I.

PER cominciar dunque da' frutti, queſti ſi conſervano come i fiori, ò nello ſuo proprio arbore, ò colti da quello, diremo prima come ſi poßano conſervar nell'arbore proprio, e narraremo prima quello, che da gli antichi, e poi quello, che da noi è ſtato ritrovato, & eſperimentato. Gli antichi noſtri quando volevano, che i frutti fuſſero durati nell'albero, prima ligavano quelli nel tronco, overo ne'rami, accioche dalla tempeſta non fuſſero ſcoſſi, e corrotti. Di più gli toglievano il ſucco, che le apportava maturità, perche ſono certi frutti, che quando ſono maturi non reſtano ſopra l'albero, ma cadono in terra, anchor che niuno ſcuota l'arbore, e ſono di quelli, che vi durano più lungo tempo. Anchora per liberar quelli da danni, che gli ponno fare il Sole, & i freddi, li cuoprono con alcuni coprimenti, overo anchora che non ſi guaſti da gli uccelli. Laonde ſe vogliamo

Che i granati ſtiano molto nell'albero

Alcuni ſono che torceno i pedicciuoli di frutti, con i quali ſtanno attaccati all' albero, accioche quando piove, non s'aprino, & aperti ſi corrompano, e marciſcono, e quelli poi ligano à i rami maggiori, accioche ſtiano più fermi, e dopo cuoprono l'arbore con rami di ſparto, accioche non ſiano beccati i frutti da corvi, cornici, ò da altri uccelli. Alcuni accomodano vaſi di creta ſopra i frutti, mentre perdono, e con luto fatto inſieme con paglia fanno, che ſtiano attaccati all'albero, altri con fieno, & altre herbe infaſciano ciaſchuno, e le lutano poi con luto di paglia, e poi gli ligano a'rami maggiori, accioche, come habbiamo detto prima, nó ſiano cõmoſſi da venti, e tutte queſte coſe ſi devono fare quando il Cielo è ſereno, e che non v'è ruggiada. Come dice Columella. Ma Beritio in queſto ſuo inſegna, che ſtiano attaccati all' albero ſuo, involgono ogni melo con fronde ſecche, e poi le ſtringono con alcuni legami, accioche non venghino ad aprirſi in fiſſure, e ſi putrefaccino, e così avvolte le laſciano ben fortificate. Altri ciaſchuno per ſe li pongono in vaſi di creta, e ſerrati poi con diligenza, li fermano, accioche ò movendoſi la pianta, ò incontrandoſi l'un con l'altro, non ſi veniſſero à rompere, e così più belli, e ben conſervati ſi poſſono havere. M. Varrone. Le mela granate acerbe, quando anchora ſtanno attaccate nel ſuo rametto, ſe le porrai in una pignata ſenza fondo, e quella porrai ſotterra, e la ſotterrerai d'intorno al ramo, così che di fuori non vi ſpiri il vento, le trovarete ivi non ſolo intiere, ma maggiori anchora, che mai da quello albero ſiano generate. Inſegna anchora Palladio

Come

Digitized by Google

Come ſi conſervino i cedri nell'albero ſuo,

E così quaſi le potrai conſervar per tutto l'anno, ſe li chiuderai in alcuni vaſi. Ma ſe vogliamo.

Che l'uve ſtiano inſino alla primavera verdi ſopra la viti.

Così vuole Beritio. Appreſſo la vite in luogo molto ombroſo apri una foſſa alta due cubiti, e poſtovi arena nel fondo, ponici ſopra alcuni baſtoncelli, e ſopra vi lega i ſarmenti piegati con i ſuoi racemi, i quali torci, e rivolta, e dopo ben attaccati à quei legnetti cuoprili, che non ſiano bagnati dalle pioggie. Biſogna anchora ſtare avvertito, che quei racemi non tocchino il terreno. Il che havendo io eſperimentato più volte, non mi riuſcì aſſai bene, perche ve la ritrovai ſcolorita, e putrefatta. Columella. Non è coſa più certa, di far vaſi di creta, che ogn'uno habbia il ſuo racemo, che vi ſtia dentro à largo, e quelli habbino quattro maniche, che ſtiano ben legati alle viti pendenti, anchora che i loro coperchi ſiano così ben formati, che ſiano aperti per mezzo, che quando i vaſi ſoſpeſi ciaſchuno hà il ſuo racemo, le parti dell'una parte, e l'altra ſi congiunghino aſſai bene, e cuoprano l'uve. E queſti vaſi da fuori, e da dentro biſogna, che ſiano vitreati con diligenza, e dopo ligato il vaſe, biſogna lutarlo intorno molto bene con luto con paglia dentro. Ma quelle uve, che pendono dentro i vaſi dalla madre, devono ſtar così bene àccommodate, che da niuna parte tocchino il vaſe: Tarentino il fa à queſto modo. I primi racemi, che naſcono, biſogna torgli via, che di nuovo rinaſceranno gli altri in luogo di quelli, e dopo biſogna haver molta cura della pianta, che farà di nuovo i racemi, i quali fatti che ſaranno maturi, ſaranno tardivi, e queſti racemi dunque poni in vaſi di creta perforati di ſotto, e cuopri con diligenza dalla parte di ſopra, e queſti vaſi legherai bene alla vite, che non ſiano moſſi dal vento. Palladio. Per ſervar l'uva inſino al principio di primavera. D'intorno quella vite, la quale è piena di frutto in luogo ombroſo farai una foſſa alta tre piedi, larga due, e ſotto ponivi arena, e quivi ficchera i alcune verghe, ne' quali avvolgerai i ſarmenti ſpeſſo pieni di frutto, che non ſiano acciaccati gli acini, ò danneggiati, e li legherai bene, e che non tocchino il ſuolo di ſotto, e poi coprirai, che le pioggie non vi poſſino penetrare. Anchora ſecondo c'imparano i Greci, ſe vorrai ſervare le poma nelli alberi, ò l'uva nelle vite, le chiuderai in vaſi di creta, che ſiano buſati da ſotto, e con diligenza ſoſpenderai al ſommo del tuo tetto. Se vorrai

Servar l'uva inſin che venghi la nuova, e che ſi vegga nel medeſimo ſarmento la nuova, e la vecchia.

Quelle eſperienze, che havemo raccontate inſino adeſſo, tutte ſono ſtate inventioni delli antichi, le quali ſono difficili à fare, e ci danno non molta incommodità, e come diſutil giudico, che ſiano da diſprezzarſi. Noi cõ queſto artificio l'habbiamo ſervate inſino à Maggio, e Giugno, così intiera, che nel medeſimo ſarmento era la uva vecchia, e la nova. Biſogna haver le viti, che ſiano appreſſo la caſa, e quando è paſſato il tempo delle vendemie, ritiramo i ſarmenti, ò germogli pieghevoli per la feneſtra dentro al coverto, e l'attaccheremo à i travi del ſolaro della camera con ligami di geneſtra, i quali ci ſerviranno in luogo di legami, e tutto ciò con grandiſſima diligenza, che ſtiano immobilissima di modo, che le feneſtre ſi

Digitized by Go

poſſano ſerrare, & aprire, ſcanzando di queſto modo la tirannia dell'inverno, e dell'eſtade, e guardandola anchora da gli uccelli, che non ſi becchino l'uve; quãdo vedrai inaſprirſi l'inverno di freddi, e di venti, all'hora ſerra le fineſtre, al tiepido, e ſereno Cielo, e tu l'apri, e queſto uſerai inſino alla primavera. Come poi la vite cominciarà à ſpuntar fuori i nuovi germogli, e nuove frondi, laſciale al Cielo aperto, e falli godere i tiepidi Soli, che già cominciarà à pullular la nuova, e così nel medeſimo ſarmento havrai l'una, e l'altra. Ma à Noi è piaciuto

Far il medeſimo d'altro modo

Par che venendoci à faſtidio far ſempre una coſa al medeſimo modo, l'habbiamo fatto con nuova inventione più mirabile, e migliore. Venendo il tempo della puta, eleggi due ſarmenti nelle vite, che ti donino certa ſperanza di havere à partorire al ſuo tempo molte uve, ſerra le cime dell'uno, e l'altro, laſciando due, ò tre occhi per uno, ne però biſogna ſegarlo dalla ſua madre, e paſſa quelli per un vaſo di creta, che habbi buſato il fondo, e quando avanzaranno un ſopra i labri del vaſe, riempi di bona terra. E ſe deſideri, che ciò ſucceda più certo, e più preſto, per quanto può farſi, vi accomodarai ſopra un vaſe, che per una linguetta di lana, che ſucchi, e ſtilli l'acqua del vaſe pieno à poco à poco, quando ſono quelli gran Soli dell'eſtade. Dopo paſſati le vendemie, taglia i ſarmenti ſotto il vaſe, e portali nel coperto in luogo ſecco, e ſicuro dalle tempeſte, cioè ne'cellari, e uopri le fineſtre con reti, accioche gli uccelli non le becchino d'inverno quando ſono i giorni tiepidi, e ſereni, moſtrali ſempre al Sole, e quando regnano i freddi, i geli, & i venti, ritirali in luoghi caldi, e così le riſerverai inſino ad Agoſto, talche in uno medeſimo germoglio havrai l'uva nuova, e la vecchia, che havrà anchora il ſuo colore, & il ſuo vigore.

Come ſi poſſano conſervare i fiori nella pianta medeſima. Cap. II.

E Con i medeſimi arteficij, ſe ben più agevolmente, ſi poſſono ſerbare i fiori nella ſua pianta, ma non così lungo tempo, come i frutti, per eſſere i frutti à conſervarſi di più dura ſoſtanza, & i fiori più imbecilli. Dunque accioche

La roſa ſi poſſa conſervare nella ſua pianta.

Le roſe ſi conſervano poſti i ſuoi bottoni dentro una canna verde piantata, ponendolo dentro per un buſo, e poi avolgendola con una carta leggiermente, accioche poſſa ſpirare. Da Didimo. Ma Palladio dice così. Tu ſervarai le roſe non anchora aperte, ſe le chiuderai in una canna verde nelle ſue radici, ponendovela per una fiſſura, e poi la chiuderai, che la fiſſura s'uniſca bene, e quando poi vorrai haver la roſa verde all'hora taglierai la canna. Noi habbiamo fatto eſperienza di queſto, e vi havemo ritrovato qualche parte diverſa. I bottoni di roſe, che anchora non aprino la buccia, ma gonfi, l'habbiamo poſti nella canna, (ma biſogna che le roſe ſiano piantate vicine,) apriremo leggiermente l'intermedij delle canne, & aperto un buſo da lato, ve la ponemo, legando leggiermente la fiſſura, che non s'apra,

Digitized by Google

s'apra, l'habbiamo lungo tempo ſerbata verde. acciò

Che i gigli durino lungo tempo nella ſua pianta.

Ci ſiamo ſerviti di queſto artificio. Habbiamo aperti l'interno della canna, e i gigli quando anchora erano chiuſi nel ſuo bottone, ce l'habbiamo ficcati dentro, e poi chiuſo con cera dall'una parte, e l'altra del nodo anchora intiera. Il medeſimo havemo anchor fatto ne' garofoli, e l'habbiamo fatto durar più lungo tempo. E quando ne havemo biſogno, buttate via quelle guaine, l'habbiamo moſtrati al Sole per un poco, e ſubito ſi ſono aperti.

Come debbia eſſer la camera, dove ſi devono conſervare i frutti. Cap. III.

HOR narreremo come poſſano conſervarſi, quando ſono tolti dalla ſua pianta. Perche noi deſideriamo liberar i frutti dalla putrefattione; noi non potremo mai conſeguir queſto, ſe non pria conoſciamo le cagioni della putrefattione. Dicono i Filoſofi, che tãta è la forza del calor delle ſtelle, che tutte le coſe, che chiude in ſe, & abbraccia il mondo ſottolunare, corrono alla fine, nè ceſſano dal camino, perciòche l'aria, che entra per tutto, per il parentato, che hà il ſuo caldo con quello del pomo, lo alletta à ſe, talche il poverello pomo, prima ſi trova aſſaſſinato dalla ſua freddezza, che ſi accorga che ſia ſtato abbãdonato dal ſuo calore, e così mancando quel ſuo calore, ſi ſecca à poco à poco. Ma l'ingegno dell'huomo non è così ottuſo, ne i ſenſi ſon così ciechi, che non ſappi far, che molte coſe ſcappino intatte dalla ſua violenza, che i frutti reſtino forti, e gagliardi contro gli aſſalti del freddo, e del caldo, e queſto con varij modi. E primieramente ordinaremo come ſi habbiano ad ordinare i luoghi, dove s'hanno à conſervar queſti frutti, con i quali gli liberaremo dall'ingiurie del caldo, dopo eleggeremo i tempi, ne i quali il calor meno ſi prevale, dopo diremo il modo di corli dall'albero, acciochè non venghi à ricever danno di corrottione dal toccamento, e di là venghi il principio della putrefattione, e finalmente inſegnaremo à naſcondergli in varij luoghi, acciochè poſſiamo liberargli dalle ingiurie dell'humido, e del caldo. Acciò dunque prepariamo i luoghi, dove habbiamo à conſervare i frutti, i quali habbiamo à far durar lungo tempo, biſogna che ſiano freddi, e ſecchi, acciochè poſſiamo cacciar via i ſuoi contrarij. I luoghi altri, ſono univerſali, altri particolari, alcuni chiamaremo peculiari luoghi del mondo, che ſon buoni alla conſervatione. Diſſe Teofraſto, che ſono alcuni luoghi peculiari, che ſon cagione della cõſervatione delle coſe: laonde in un certo luogo della Cappadocia, chiamato Petra, che conſerva per 40. anni i grani fecõdi, e buoni per ſemẽtare, e 60. e 70. che ſon buoni per cibi. Queſto luogo frà l'altre coſe ſtà in luogo alto, eſpoſto à tutti i venti, & all'aure, che vẽgono da Levãte, e da Ponẽte, e Mezzo giorno. E dicono in Media, & altri luoghi eccelſi le coſe cõſervate poter durar lungo tẽpo. Ma queſte coſe ſon proprie de' luoghi, ma univerſalmente i luoghi da cõſervar i frutti per giuditio de' più ſavij, & accorti Agricoltori, che habbino le

fine-

fineſtre al Settentrione,le quali biſogna,che ſiano ſempre aperte,à i giorni ſereni, & alla primavera. Gli Auſtri ſi devono guardar chiudendo le fineſtre, perche quel vento è cagione, che i pomi tutti s'arrughino. Veggiamo dunque

I cotogni in che luogo ſi debbano porre.

Dice M. Varrone, che i cotogni ſi poſſono ottimamente conſervare in luogo arido,e freddo. Columella in un tavolato freddo, e ſecco le ripone. Palladio nel ſecco, e freddo, dal qual ſia eſcluſo il vento. Se vogliamo medeſimamente ſapere

Dove le mele ſi poſſono conſervare.

Columella l'impara,in un luogo tavolato freddiſſimo, e ſecchiſſimo, nel quale non vi venghi fumo, nè odor brutto. Palladio dice in luoghi oſcuri, dove non ſia vento. Plinio vuole, che ſiano accomodate fra loro rare, accioche venendovi il vento dentro poſſa egualmente toccar tutte. Ma

I granati come debbano reporſi.

Columella l'inſegna per autorità di Magone Cartagineſe, le mela granate prima ſi pongono in acqua di mare riſcaldata, e poi circondate intorno di creta, e ſecche l'appende in luoghi ſecchi, e Palladio togliendo di lui, le pone in luogo freddo. Il medeſimo.

Le ginginle ben ripoſte.

Dice che ſiano appeſe in luogo ſecco. E

Che i fichi durino più lungo tempo

L'habbiamo per dottrina di Columella, le quali dopo che ſecche ſono, le ripone nel granajo ſecchiſſimo, e promette che coſi ſi conſervano più lungo tempo. Anchora promette

Che le prugnaſi ſervino più lungo tempo.

Nel Sole ripoſte ſopra i crattici ne'luoghi più ſecchi. Palladio

Che le caſtagne ſi ſerbino alla vecchiezza.

Aſſeriſce ſotterrate ne'luoghi ſecchi. Et in Barletta havemo viſto

Imandorli ſervarſi lungo tempo.

Per tre anni, e quattro con le ſue ſcorze, ma ripoſte in luogo ſecco. Ma

Che il grano ſi ſervi lungo tempo.

Varrone dice, che biſogna riporgli in granai alti, che ſiano ſoffiati dal vento orientale,e dalle parti del Settentrionale, dove niuna aura humida vi poſſa pervenire da luoghi vicini. Alcuni fanno i granai ſotto terra,come dentro le ſpelonche,come s'uſa in Cappadocia,e Tracia, altri come in Spagna di quà ne' pozzi, à queſti ſolamentt vi pongono la paglia ſotto, e ſtanno avvertiti, che alcuno humore, ò acre non lo tocchi, ſe non quando ſi cava per uſarlo,perche dove non arriva vento, non vi ſi generano gorguglioni, e'l grano coſì ripoſto dura per anni cinquanta,& il miglio più di cento. Teofraſto. Il grano polveroſo ripoſto, ſi putrefà, la cui cagione è il calor eſtraneo, il qual ſi trova in molti; perche il calor proprio reſta aſſediato dentro, e ſi ſoffoca,indi ſi riſcalda, e putrefà, e ne naſce più calore. Fiorentino togliendo da Varrone. Il frumento eccellentemente ſi ripone in luoghi ſopra terra, che ricevano il lume dall'Oriente. Sia venteggiato moderatamente da Borea, e Zefiro. Guardiſi fra tutti l'Auſtro, e ſimili venti. Habbiadenſi,

denſi, e frequenti canali, per li quali poſſa reſpirar il caldo vapore, e vi poſſa entrar il vento per rinfreſcarlo.

La fava ſi ripone ottimamente.

Se ſarà bruggiata mediocremente, più dura all'eternità, che così vi rimane dentro manco humore. Si conſerva in Apollonia, e Taranto immarceſcibile, come dice Teofraſto. Plinio dice, che la fava durò illeſa dall'età di Pirro Re infino alla guerra de' pirati di Pompeo Magno in una ſpelonca di Ambratia, il medeſimo Teofraſto

Il cece ſi ſerba lungo tempo

Ne' luoghi alti, e ſoffiati da venti, come nella Media, la fava dura più lungamente. Così anchora

Il lupino ſi conſerva lungamente

In un tavolato, dove ci venghi il fumo, da Columella; perche ſi trova bagnato da humore, fa vermi, i quali ſi mangiano quelle bucchine, donde il germoglio ſuole ſpuntar fuori, e così più non rinaſce. Palladio, ne' granai ſi cuſtodiſce per lungo tempo lontano dalle humidità, e maſſimamente ſe continuamente vi ſarà fumo. Ma inſegnamo quello, che è più difficile di tutti.

Conſervar la carne, & il peſce.

Noi havemo viſto in luoghi freddiſſimi eſſerſi conſervata la carne, & il peſce quaſi per un meſe ſenza putrefarſi, ſenza arte alcuna, ſolo per la freddezza del luogo, ne' luoghi ſotterranei, e freddiſſimi, là dove mai vi perviene il vento Auſtro, dove ſia una perpetua freddezza, e ficcità, tutte le coſe vi reſtano ſenza putrefarſi. Nel Monaſterio di Montevergine vicino Napoli havemo viſto molti cadaveri eßervi conſervati intieri per molti anni, il qual monte è quaſi perpetuamente coperto di neve. E nelle cime de monti, ove ſi fanno le neviere, quando ricolgliono la neve, che fiocca, vanno miſchiate con lei, che ſi trovano ivi à caſo, mela, pera, ſorbe, e caſtagne ſelvaggie, e l'eſtade conſumata la neve, poi vi ſi trovano queſte pome così freſche, pronte, e belle, come ſe all'hora fuſſero colte dall'albero. In ſomma non è coſa più giovevole alla conſervatione delle coſe, che la ficcità, e freddezza del luogo.

Del tempo, che ſi devono cogliere le poma, che ſi hanno à riponere alla vecchiezza. Cap. IV.

LA prima coſa ch'io giudico, che ſi deve oſſervare in queſto negotio, è il tempo, nel quale ſi denno cogliere quei frutti, che s'hanno à conſervar nella vecchiezza, perche queſti induce il calore, e l'humore, che corrompe i noſtri pomi, & induce la corrottione, e la putrefattione, onde ſe vogliamo eſcluderlo, non è rimedio più eccellente, che elegger il tempo, nel qual quei pianeti, e ſtelle, che portano queſte qualità, ſieno in quel tempo fredde, e ſecche, ò almeno ſieno di qualità manco contrarie à queſte. Quando dunque manca la Luna, è fredda, e ſecca, perche quando la Luna abonda di humore, e di calore, e tu in quel

quel tempo coglierai i frutti, essendo all'hora gonfi, e pregni di quello humore, e calore agevolmente si putrefanno: nè stimo che sia huomo di mente sana, che non sappia questo, e però tutti i scrittori di agricoltura, vogliono che si colgano i frutti mancando la Luna, oltrè à ciò il giorno, e la notte, l'alba, e la sera, e danno ficcità, & humore a'frutti. Il giorno alla presenza del Sole è caldo, e secco, e la notte nella sua assenza è fredda, & humida, i crepusculi della sera quando si parte il Sole, sono caldi, e quando viene la notte, son humidi, i matutini dal partirsi della notte freddi, per la venuta del Sole caldi, e passati quelli dopò due, altre hore di giorno, sarà per la poca dimora del Sole secco per la vicinanza della notte freddo, il qual tempo dicono, che sia il miglior di tutti al coglier de'frutti. Noi per non aggiungere difficoltà alle cose non vogliamo meschiarci precetti di astrologia, però lasciaremo questi più esatti precetti, in che sito nel cielo si denno trovari pianeti, che il cielo sia più secco, e più freddo, e che i frutti durino più lungo tempo, nè perdonando ad esser lungo, addurremo l'esperienze, e l'autorità à confirmar questo, essendo che tutti gli animali crescono al crescer della Luna, & al doppio più di quello, che quando manca. Ma cominciamo gli esempi. Se vorrai sapere

Il tempo quando si denno corre i citri.

Palladio parlando del riponere de'cibi, dice queste cose. Se vorrai cogliere i citri per servarli, la notte quando non appare la Luna, le coglierai con i rami, e con le frondi. Il Pontano narra questo con molta eleganza.

Ma se tu havrai desio, che i colti citri
Da frondosi horti durino gran tempo,
E siano verdi, e belli, farai questo,
Quando di notte sian tenebre oscure.
Rompi il frondoso ramo con la mano
Con le pome da l'albore, e la Luna
Sotto terra habbia il sonnacchioso cavo
E anchora essendo oscuro con il torto
Uncino appendi; ma con man benigna,
E guardale da venti tempestosi,
O fa che stian nella distesa paglia,
O ne' colmi già secchi, e così sia
Che'n la vecchiezza il lor color si serbi.

Il tempo constituito di corre i cotogni.

Io non hò esperimentato cosa migliore, nè più certa, dice Columella, che coglier le cotogna mature, intiere, senza vitio, in cielo sereno, e che la Luna sia mancante. Il medesimo ammonendoci

Il tempo nel qual si debbano cor le mele, per riporle.

Dice. Le mela dolcissime al mese di Agosto, che mediocremente mature sieno. Plinio vuole, che si cogliano, dopò l'Equinottio autunnale, nè dinanzi la Luna quintadecima, nè innanzi la prima hora. Et insegna Palladio.

Quando si debbano coglier le pera per riporle.

Di

Di giorno piacevole, che la Luna manchi, dalle venti due infino all'ottavo, che ſieno colti con le mani, con il calor del Sole convenevolmente vigoroſo, dalla ſeconda hora del giorno infino alla quinta, ò ſettima, ò decima, che le pera ſieno alquanto dure, e verdi. Ma quelle che ſubito ſi maturano.

Cireggie, che durino per alcun giorno, in che tempo ſi denno cogliere.

Secondo comanda Panfilo agricoltore, innanzi ch'eſca il Sole ſi denno cogliere, e riporle. Inſegna Palladio.

Il tempo convenevole alle neſpole, che durino aſſai.

Cogliele in giorno ſereno, e nel mezo dì, non anchora mature: dichiara anchora Columella.

Il tempo di ripor le granate.

Chi vuol che ſia nel cielo ſereno. Plinio vuole che ſi ſecchino al Sole, che non ſieno tocche dalla ruggiada. Elige Didimo

Il tempo di ripor l'uve.

Dicendo. L'uve che ſi ripongano, accioche durino infino all'inverno, biſogna coglierle dopò la Luna piena, che l'aria ſia ſerena, d'intorno la quarta hora del giorno, aſciugata già la ruggiada, perche biſogna quando ſi cogliono, che habbino qualche vigore, nè troppo acerbe, ne che habbiano già perduto ogni vigore.

Tempo di mietere il grano, e di riporlo.

Dicono gli autori, ò l'orzo, ò il grano che ſia, ſi devela ſciare prima 1. ò 2. giorni, overo una notte, e torlo poi innanzi al naſcer del Sole, che anchora, il frutto eſſendo freddo ſi porti nel granaro, perche queſto molto importa à farlo durare. Inſegna Columella

La fava à che tempo ſi coglie, e ſi ripone.

E confeſſa haverlo eſperimentato. Quando la Luna non luce, ſpiantala da terra innanzi, che ſia giorno, e dopò che ſarà ſeccata nell'aja, ſubito, prima che la Luna cominci à creſcere, cavala dalle guaine, e raffreddata, portala nel granajo, che così colta non ſarà danneggiata da corcoglioni. Palladio dice le medeſime coſe da lui. Et

Il piſello ſi ripone all'uſo di tutto l'anno,

Se dopò che il Sole havrà diſeccato tutto l'humido, cavato fuor delle ſue guaine ſi riponga, che così più lungamente ſi difenderà dalla putrefattione.

Del modo di cogliere i frutti, e di medicare i pidiccioli, per ſcacciarne i principij della putrefattione. Cap. V.

OLtre à ciò veggendo i noſtri antichi, il principio della putrefattione ne' pomi venir da' pedicciuoli, ove da queſta parte dove il pedicciuolo ſi giõge col frutto; era coſa convenevole, che da dove veniva il principio della vita, che di là trahe il cibo, veniſſe anco il principio della morte, eglino tentati molti

modi, e molte vie, che quello principio del danno non veniſſe da quei piedicelli. Oltre à ciò i frutti ſi denno corre cō molta diligenza, i quali ſi hanno da riporre, che non ſi urtino, ne ſi acciacchino l'uno con l'altro, perche da quella contuſione vien il principio della putrefattione. Biſogna che il frutto quando ſi coglie, che ſtia nel ſuo buoniſſimo ſtato, cioè prima che ſieno maturi del tutto, nè che in tutto ſieno acerbi, nè che ſieno venuti ad una giuſta maturità. Perche i frutti che ſi hanno à riporre da guardarſi bene con ogni diligenza, che ſieno intieri, e ſenza vitio, e ſenza vermicelli. Ma cominciamo à dimoſtrare gli eſſempi. Primieramente

Le mela come ſi denno cogliere, e come medicare i loro pedicciuoli.

Columella vuole, che le mela, che ſono di dolciſſimo ſapore ſi debbano cogliere mediocremente mature, e le predette poma così fra loro ſi debbano comporre, che i fiori mirino sù, & i pedicciuoli giù, come proprio ſono nate nell'albero, e che l'uno non tocchi l'altro. Ma i pomi non denno eſſer maturi, ma ſi denno cogliere quando ſono acerbiſſimi. Oltre à ciò ſi deve molto oſſervare, ogni ſpecie di melo coglierſi ſeparatamente, e riporſe nelle loro particolari caſſette, perche quando ſaranno chiuſe inſieme molte ſpecie di mele, diſcordando fra loro di qualità, ſi vengono agevolmente à corrompere, e per queſta cagione, quando le vigne non ſono d'una medeſima ſpecie di vino, il vino non dura poi lungo tempo, come durarebbe ſe fuſſe di una ſola ſpecie di viti. Dice Palladio, che le mela ſi denno cogliere con ogni diligenza, le quali vogliamo ſerbare, e che ſi cogliano da gli alberi ſenza danneggiarle, e poi immergendo i loro pedicciuoli nella pece calda, ſi accommodino ſopra i tavolati. Conviene che le mela ſi ponghino di modo, che i pedicciuoli vadino di ſotto, nè le toccar mai, fin che non hai biſogno di ſervirtene. Plinio vuole che nel collocar le mele, che ſiedano ſopra i pedicciuoli. Apulejo Greco vuole, che le mela ſi debbano coglier con vigore, e con tanta conſideratione, che colte con le mani ſenza percoſſe, e compoſte di modo, che non tocchino fra loro da niuna parte, però à queſto effetto ſi denno cogliere intiere, con le mani, e che non ſieno vecchie. E promette anchora, che non ſi putrefaranno, quando le loro cime ſaranno fregate con l'herba del ſatirione verde, Ma ſe vuoi conſervare molto tempo

I citri, ſi denno cogliere con i ſuoi rami.

Come Palladio comanda, e ſeparatamente l'uno dall'altro accomodargli, come anchora di ſopra havemo moſtrato per autorità di Pontano. Inſegna anchor Columella

Le pera come ſi denno cogliere, che durino,

Cioè, che ſieno mediocremente mature. Palladio le coglie con le mani, che non ſi acciacchino, e le elege da quelle, che non ſono cadute in terra, e vuol che ſieno intere, dure, & alquanto verdi, e colte con i ſuoi pedicciuoli. Democrito vuol che ſi conſervino quelle pera, che bagnati i pedicciuoli nella pece, s'appendino. Et impararemo

Le ſorbe da appendere, come ſi denno cogliere.

Da M. Varrone, il qual vuole, che ſi debbano cogliere acerbe, accioche voglia

più

Digitized by Google

più tempo à maturarsi, e che finischino di maturarsi à casa, perche quando le vuoi riporre, che sono già mature, bisogna, che presto le cavi fuora, e così Teofrasto dice per conservarli di maturarsi infino all'inverno. Columella vuol che si cogliano con le mani. Plinio vuol che si appendano con i suoi rami. Palladio colte un poco durette con i suoi pedicciuoli le appende in luoghi opachi. Nel medesimo modo

I fichi riporre con i suoi rametti.

Si denno per dottrina di Africano, ma anchora acerbette, perche dopò che sono mature, se ne cadono dall'arbore, e non sono come gli altri frutti, che restano attaccati alla pianta. Così anchora con i suoi pedicciuoli, e belici, cioè quella parte con la quale stanno attaccati al ramo, perche colte così cô i loro pedicciuoli, durano intiere più lungo tempo. Palladio le vuol fresche, e manco mature, colte con i suoi pedicelli, e così le ripone. Catone dice, che si denno servare i frutti de'fichi colti con tutti i rami, e quelli, che vuoi servare, che le cogli alquanto acerbette. Columella, la fico si vuol corre ne troppo vecchia ne troppo acerba. Palladio

I perfichi, che ben si serbino.

Comanda, se coprirai il suo bellico con una goccia di pece calda. Noi

Le pruna con i suoi pedicciuoli appesi

Serbamo, appese a'travi, e principalmente quelle, che purpuree sono. Palladio vuole che sieno acerbe: ma non crude, intiere, e senza alcun mancamento, ò vermicciuolo. Si conservano anchora

Le gingiule, se si cogliono con i suoi rami,

E rivolte nelle sue fronde, s'attaccano à i travi. Da Palladio. il medesimo

Nespole colte mezze acerbe per serbarle

E con i suoi pedicciuoli appesi. Ma

Come i granati si denno corre, e riporre, accioche si conservino.

Da Beritio, il quale vuol, che si cogliano con mano leggiera, accioche toccandole un poco gagliardamente non venghino à corromperſi, ò sentano la ferita, devonsi sciegliere dalle cattive, perche quelle danno occasione all'altre di putrefarse. Columella le coglie con i suoi pedicciuoli, & inferisce quelli nel sambuco, perche il sambuco hà la midolla così aperta, e rilassata, che agevolmente riceve i pedicciuoli de'meli. Il medesimo dice da Magone. Ogni pomo che s'hà da riporre p serbarsi più lungo tempo, si deve cogliere con i suoi pedicciuoli. Ma senza danno dell'arbore si può fare, anchora con i suoi rametti, perche quella cosa molto giova al conservarsi molto. Palladio dice, che i granati si ponno servar lungo tempo se dopò impeciati i suoi pedicini si denno appendere ordinatamente. Ma bisogna coglierli che sieno intieri. Anzi si serberanno assai meglio se siano colti con tutto il ramo. Plinio coglie le mela con i suoi rametti, e quelli nascosti nella midolla di sambuco, li conserva. Catone.

Servar i frutti del mirto con le sue bacche

Insegna, involti nelle loro frondi. Ma che le loro bacche sieno un poco acerbette. Insegnaremo da Didimo

Digitized by Google

L'uve come ſi debbono corre, che durino lungo tempo

E biſogna avvertire, che tutti gli acini ſieno intieri, cioè che i frutti ſieno particolarmente intieri, e però biſogna havere una falce acutiſſima, con la quale ſi poſſa tagliare agevolmente, e non con violenza. Biſogna anchora tagliarle eſſendo nel loro vigore, che ſieno ne troppo acerbe, ne tanto mature, che habbiano paſſato il vigor loro. Alcuni tagliano i ſarmenti con i racemi, dopò tagliano con le forbici i putrefatti, ſecchi, & acerbi, ſe pur ve ne fuſſero alcuni: dopò ogni piaga, che hà fatto il coltello a'ſarmenti, medicano con la pece liquida. Alcuni attaccano non dalla parte ſuperiore, da dove ſi tagliano i racemi: ma dalla parte inferiore, legano i racemi ne'travi della caſa, accioche più ſieno dal vẽto refrigerati, e ventaggiati, paſſando per quei acini fatti rari. Palladio. L'uve che vogliamo conſervare al tardi, biſogna corle ſenza lor danno, ne ſieno troppo agre per l'acerbità, ne che cadino per la troppo maturità: ma quelle, che hãno il grano penetrabile per la luce, & il tatto calloſo d'una dolce giocondità, ſe alcune ve ne ſono putrefatte, ò vitioſe biſogna tagliarle ne ci curiamo, che vi ſieno, che per l'ineſpugnabili acerbità, per le carezze del caldo dell'eſtate ſono più toſto indurite: hor tagliati i pedicciuoli dell'uve, biſogna bruggiarle con la pece calda, e poi appenderle.

Che da terra ſi devono cogliere i frutti, quali hanno da durar molto. Cap. VI.

NOn laſciarò, che non dichi, che giudico coſa molto neceſſaria, quei frutti, che ſi cogliono per ſerbarli, imparare da che qualità di terreno, ſito, e cielo, corre ſi debbano. Non picciol principio hanno i frutti di putrefarſi, li quali ſi cogliono da terra humida, concava, & humile, ne meno, quelli, che da loco pieno di graſſo letame, perche quelli, che naſcono pieni di molto humore, e calore, portano ſeco dentro il principio della putrefattione. Ma nelle coſe ſelvaggie avviene altramente, le quali naſcono nelle cime de'monti, in luoghi aridi, e ſecchi, e rivolti verſo mezo giorno, ſenza eſſer mai coltivate, di frutto ſodo, ſecco, e ſenza calore, & humore. Heſiodo non fa mentione del letame nel ſuo libro di agricoltura, nõ che ſi fuſſe ſcordato di una tanto neceſſaria parte della cultura: ma accioche i frutti, che naſcono nel territorio letamato fuſſero ſottopoſti alla putrefattione, & altre infermità. Ma quei pomi che naſcono ne'luoghi ſelvaggi, pietroſi, e ventilati, ſenza artificio veruno da loro ſteſſi ſi cõſervano; laonde ſe vi aggiongi altri artifici, che giovano alla conſervatione, ſono per durar lungo tempo. Ma veggiamo ſe i noſtri antichi hanno fatto mentione di queſti modi: & aſcoltiamo Teofraſto, perche dice

I frutti della palma in che luogo denno eſſer nati per durar lungo tempo

Quei frutti della palma, li quali ſi cogliono per ſerbarſi è biſogno, che ſieno nati in luoghi arenoſi, come quei della Soria cava, li quali ſi generano in tre ſoli luoghi

ghi arenosi, i quali si possono riponere, e conservare, gli altri poi che si cogliono ne'restanti luoghi, non ponno durare: ma subbito putrefarsi. E poco dopò. Solamente dice son buoni à riporsi quei frutti di tutti quei, che nascono nella Soria, che li produce la valle delle palme: ma quelli che nascono nell'Egitto, & in Cipro, & in altri luoghi tutti si mangiano quando son freschi colti. Da cui Plinio. Solamente quelli si conservano, che nascono in luoghi salsi, & arenosi, come nella Giudea, e nell'Africa Cirenea: ma non in Egitto, Cipro, Soria, e Seleucia di Assiria. Anchora Teofrasto parlando delle fave, dice

Le fave da che luogo nate son buone à servarsi.

Una villa è differente dall'altra villa, & un cielo da un'altro cielo per la conservatione, e corrottione de'semi. Si che appresso Apollonia nel mar Ionio dicono, che la fava per niun modo basta à corromperſi, e però si riserba per riporsi. Anchora d'intorno à Cirico può lungo tempo durare.

Come si debbano rinchiudere i frutti, per cacciar via l'aria. *Cap. VII.*

HAbbiamo detto prima doversi cacciar via il caldo, & humido, accioche possiamo serbar più lungamente i frutti, le quali qualità più di tutte si ritrovano nell'aria. Dunque con che sforzi si siano affaticati i nostri antichi à cacciarlo via, dimostraremo prima, poi veniremo alle nostre inventioni,. E primieramente

Conservar le mela chiuse incorrotte

E cominciaremo da Aristotele, il quale per cacciar via l'aria di fuori, disse, che si havrebbono potuto conservar i frutti ne gli utri pieni di vento in questo modo ne'suoi problemi. Perche durano incorrotte quelle cose, che si conservano ne gli utri gonfi, ò ne'vasi ben coperti, e ben'otturati da ogni parte, come sono frutti d'alberi, carni, & altre cose simili; overo perche quelle cose si corrompono, che si muovono: ma quelle cose, che piene sono, stanno immobili, perche non può farsi che una cosa si muova, e non stia fra'luoghi dove sia vacuo: ma quelle cose, che stanno così rinchiuse son piene da tutte le parti, dunque con ogni ragione si possono servar incorrotte, come se dicesse. L'aere così rinchiuso, sente meno dell'altro le vicendevoli scambiamenti, & alterationi, e però più dura. Overo se le mela potessero traspirare il caldo, & humido rinchiuso, sarà vietato, che stà rinchiuso dall'utri. Ma veggiamo i maestri dell'Agricoltura, che ne mostrano. Come

I citri rinchiusi si serbino senza putrefarsi.

Palladio così difende i citri dall'aria. Rinchiude un citro in un vase particolare, e poi incolla intorno col gesso, e con ordine li parte in luogo ordinato. Socione impara il frutto del citro incastrarsi intorno con ogni diligenza di loto ben ammassato, accioche per ispatio di un'anno si possano serbare intieri senza vitio de infermità, hor veggiamo gli altri. Le restanti

Mela

Mela come poſſano ſerbarſi rinchiuſe.

Si ſono sforzati. Columella, ogni ſpecie di frutto ripone nelle proprie caſſe, perche come ſi pongono in un luogo molte mela, che ſono di ſpecie diverſe, ſubito vengono à corromperſi: ma come le mela ſaranno riposte con diligenza, ſi coprino le caſſe con i coperchi, e i coperchi ſiano incollati d'intorno di luto cō paglia, che l'aria non vi poßa entrare. Plinio li rinchiude tutti in vaſi vitreati, & impeciati, ò circondati d'intorno di creta. Plinio. Le mela generoſiſſime s'incruſtano di geſſo, ò di cera, le quali ſe non ſi maturano, rompono la ſcorza col creſcere. Altri ad ogni melo, e pero, danno un particolar vaſe di creta, & i coperchi impeciati d'intorno, li ſerrano in un barile. Apulejo le mela cuſtodiſce nelle pignate di creta dentro incerate. Si conſervano anchora in ſcudelle di creta involte nell'alga, che ſieno coperte d'ogni intorno, e che non ſi tocchino, e dopò alle ſcudelle ſi pongano i coperchi, e ſi riponghino. Columella

Che le Cotogna rinchiuſe durino lungo tempo

In queſto modo l'inſegna. Alcuni le ligano in fronde di fico, dopò impaſtano la creta di Vaſari con la morchia, & incerano le mela, e queſte medeſime poſte in ſcudelle nove le ſotterrano nel geſſo ſecco, che l'una non tocchi l'altra. Palladio le pone dentro due tegole, le rinchiude d'ogni parte col luto, & in una ſcudella nova ſeparatamente le ſotterra nel geſſo ſecco. Democrito le cuopre di frondi, dopò toglie luto di creta, ò creta di vaſari l'impaſta, & ammaſſa con peli, & inchiuſe le mela, le quali come ſaranno ſeccate al Sole le ripongono, e quādo ſaranno di biſogno, rotta quella cruſta di creta, troveranno le cotogna di quel modo ch'erano, quando vi furono poſte. Ma Plinio l'inſegna breviſſimamente. Quando havrai rinchiuſe le cotogna, toglile ogni modo di poter reſpirare. Così anchora

Tutte le coſe ben rinchiuſe ſi conſervano bene.

Magone cuopre tutte le coſe di creta di vaſari, poi le ſecca al Sole, dopò ſe la creta fà alcuna fiſſura, l'incruſta di luto, e dopò ſecche le cuſtodiſce. Overo in un vaſo di creta nuovo vi pongono ſotto frondi di pioppo, ò limatura d'elce, e così poi le diſpone di modo, che la ſerratura di elce ſi poſſa calcar fra loro, e fatto il primo tavolato, fanno di nuovo un letto di quella ſerratura, e di nuovo vi accomoda le mele finche il vaſo ſia pieno, vi pongono il coperchio, e con diligenza v'incruſtano intorno luto graſſo. Overo s'ordinano così dentro il barile, che non ſi tocchino fra loro, e di nuovo il barile ſi cuopre. Da Palladio. Et inſegna Africano

La fico rinchiuſa come ſi conſervi,

In queſto modo, ſe ciaſcuna per ſe ſi chiude dentro la zucca verde, che ciaſcuna habbia il ſuo luogo, e ſcavato dentro, & anchora circondate d'intorno rinchiuſe ſecche, appeſe in luogo ombroſo la zucca, dove non ſpiri fuoco, ne fumo: ma con i ſuoi pedicelli, cioè con quella particella, con la quale pendeva da gli alberi. Altri pigliano un bicchiero di vetro, ò altro vaſo traſparente, e rivoltano riverſo ſopra un fico leggiermente, e coperto le fiſſure d'intorno di cera, le laſciano così, e così reſtano imputrefatte. Da cui Palladio recita le coſe medeſime. Ma come

Le ſorba ſi conſervano rinchiuſe ne' barrili

Inſegnamo, e ſi cõſervano per lungo tẽpo. Se ſubito dopò la vindemia sẽza offeſa, e ſenza toccamenti le porrai nel barile, & otturerai con ogni diligenza la bocca del barrile, e lo incruſterai di geſſo. Somigliantemente ſommergendole nel luto di creta de' vaſari ben ammallato, e dimenato, che ſia nella cralezza di miele, e così appeſe, ſi ſerbaranno intiere infin'à tempo, dopo ſi lavano, acciochè ſe ne toglia quel luto che le ſtà incruſtato intorno. Così anchora

Le gingiule rinchiuſe ne' vaſi ſi conſervano

Di creta come Palladio ne inſegna, ſe quando ſono mature ſi colgono con le mani, e ſi rinchiudono in vaſi lunghi di creta, e poi incollati di ſopra, e ripoſte. Il medeſimo così ancora

Le neſpola, e l'azzarole chiuſe ne' vaſi conſervarſi

Promette, le neſpole ſoſpeſe ne' vaſi impeciati, le lazzarole ne' vaſi impeciati, & incruſtati. Ma Didimo inſegna

Le bacche del mirto conſervarſi bene,

Se colte aſſai verdi, e poſte in vaſe non vetriato, e con diligenza incoperchiato. Altri li vogliono riponere con i ſuoi pedicciuoli. Palladio

Le noci rinchiuſe nelle caſſe conſervarſi

Diſſe: ma fatte del ſuo legno, e ben chiuſe. Il medeſimo

Le caſtagne conſervarſi nelle ceſte di verghe lutate

Dimoſtra. Ma i recettacoli fatti di verghe di faggio, e poi lutate che non appajono i ſpiragli. Anchora

Le roſe chiuſe ſi conſervano.

Se eſſendo le biade anchora verdi dell'orzo, ſvelte con le ſue radici ſi pongono in un barile non impeciato, e cuoprono le roſe non anchora aperte, e le coſervano. Così

I gigli chiuſi ſi conſervano tutto l'anno.

Se ſaranno ſpiccati con i ſuoi rametti, che non ſiano anchora aperti, ma anchor chiuſi, e ſi pongono in vaſi di creta non vitreati, e dopo coperti i vaſi, ſi ripongono, e così ſervandoſi durano tutto l'anno. Se fra queſto tempo di mezo te ne vorrai ſervire, eſponigli al Sole, che riſcaldati da lui s'aprono. Inſegnaremo

L'uve chiuſe, come ſi poſſano conſervare

Da Didimo. Alcuni li pongono nelle caſſettine impeciate, con limatura ſecca della picea, ò dell'abiete, ò del pioppo nero, ò con la farina di miglio, le ſerverai per aſſai lungo tempo, ſe ſubito dopo la vindemia i racemi non danneggiati, ne ſconquaſſati li porrai in un barile, e otturerai con grandiſſima diligenza la bocca del barile, e l'incruſterai poi di geſſo. Similmente immergendole nel luto da vaſari ben dimenato, e liquido, e poi ſoſpeſe ſi conſervano, e poi quando vogliamo ſervirci di quelle, ſi lavano di quel luto. Columella le vite mammelle di vacca, le duracine, le pergoleſi, quando l'hà ſegate dalla vite, l'onge i pedicciuoli con la pece dura, dopo toglie un vaſe di creta nuovo lo riempie di ſecchiſſime paglie, che ſiano commoſſe, e ſenza polvere, e così appendi poi l'uve, e poi copri con un'altro vaſo, e lutalo di luto di paglia, e così ben compoſti nel tavolato ſec-

chiſ-

chissimo, cuopri i vasi di paglia ben secca. Come

Il frumento riposto si conservi incorrotto

Dentro le spelonche, ò ne' pozzi come dicemmo da Varrone. Quei di Cappadocia, e di Tracia ripongono i frumenti nelle spelonche. Gli Spagnuoli ne' pozzi, & hanno solo pensiero di far che ne humore, ne aere lo possi toccare, se non quando servono per uso, perche dove non giunge l'aria, ivi non si può generar gorgoglioni, e così riposto dura cinquanta anni. M. Varrone

Le fave, & i legumi riposti ne' vasi molto tempo si ponno servare incorrotti

Disse: ma dentro i vasi dell'olio, & incollati di cenere. Plinio da lui. Le fave, & i legumi ne' cadi d'olio, incollati di cenere, si conservano per lungo tempo, e riposto nelle spelonche haver à durare cento venti anni. Nel medesimo modo

La lentecchia chiusa ne' vasi molto si conserva.

Come insegna Columella, cioè ne' vasi dell'olio, e delle acque salse, le quali poi ripieni, e subito ingessati, quando la cavaremo fuori in ogni tempo, la ritrovaremo sempre intiera.

Come i vasi pieni, e ben chiusi li ponevano à galla ne' barili pieni. Cap. VIII.

ESe ben cacciavano l'aria da i vasi chiusi, come origine, & autore della putrefattione, non per questo lo scacciavano da i luoghi, dove erano riposti i vasi, perche alterando da fuore i vasi, cioè hor humettandogli, hor diseccandogli, hor riscaldandogli, ò raffreddandogli, l'aere, che dentro era rinchiuso s'alterava, e con esso le mela, laonde per fuggir queste variationi di tempi, i vasi ben' ingessati le sommergevano in varij liquori, ne questo senza gran cagione, & esperienza, perciochè noi havendo posto cura à queste variationi, ci siamo accorti, che se l'aere fusse sempre di una qualità i frutti, che fussero chiusi in vasi di vetro, starebbono sempre incorrotti, e così i fiori: ma quello si altera, all'hor vedi alterar il sito, e così comincia la putrefattione, e però sommergendo i vasi nelle cisterne, pozzi, ò luoghi sotterranei, accioche manco sentano le variationi dell'aria. E per accostarci alle esperienze, insegnaremo

I cotogni come rinchiusi, e sommersi, si conservano lungo tempo,

Da Democrito. Poni le mela cotogne ne' vasi di creta nuovi, e ponivi il coperchio, e ceme l'havrai impeciato, chiudilo in una botte di vino, di modo che vadi notando, e così si conservaranno freschi, e'l vino, nel quale nuotano, attrahera da loro un buono odore. Nel medesimo modo

Le mela chiuse, e poste nelle cisterne durano lungo tempo.

Palladio, quando havrai chiuse le mela, ne' vasi di creta, e quelli con diligenza impeciati, vi si pongono le mela, e quelli vasi di creta si sommergono nelle cisterne, ò ne' pozzi. Plinio pone le mela nelle scudelle di creta, e le pone à nuotare, col qual modo il vino viene à pigliarne buon'odore. Apulejo dice, che le mela poste in pignatta di creta nuova, e la pignatta immersa nel vino, talche vi nuoti, e la botte

Digitized by Google

botte ſi ingeſſi, le mela ſarano ſempre verdi, & il vino odorato. In queſto modo

I fichi rinchiuſe, e poſte à nuoto ſi conſervano

Africano promette. Si pongono i fichi non ben maturi in vaſi di creta nuovi, colti con i ſuoi pedicelli, e ſeparati fra loro ſi chiudono, e le pongono poi à nuotare nelle botti piene di vino. Noi anchora, che

Le perſiche chiuſe in legni, ſommerſe nelle ciſterne ſi conſervano.

Habbiamo eſperimentato, e molte ſpecie di pomi, cioè rinchiuſe in un barile, e di fuori ben impeciato il vaſe, e poi ſommerſo quel vaſe in una ciſterna, e gravato con un peſo, che non poſſa ſollevarſi, l'habbiamo havuti incorrotti per molti meſi. Con modo poco diverſo da queſto. Palladio

Le granate in un vaſe mezo pieno di acqua conſervarſi,

Ci ammoniſce, nel quale ſtiano ſoſpeſe le mela, che non tocchin l'humore, e chiudaſi poi ben il vaſe, che non vi ſpiri il vento, ſon molti, che non ſolo vi ſommergono nell'acque i vaſi, e promettono, che le mela mai ſi putrefaccino, ma poſte ſotterra, e coperte ſi ſono imaginati, che habbino potuto ſchivare l'alterationi dell'aria, onde Columella

Le ſorbe rinchiuſe, e ſotterrate poter vivere lungo tempo

Dimoſtra. Nelle vendemie le ſorbe colte curioſamente con le mani, ponile ne'vaſi impeciati, e ponivi ſopra i coperchi impeciati, & ingeſſati intorno, e fatte le foſſe profonde due piedi ne' luoghi ſecchi dentro la caſa: colloca i vaſi in tal modo, che ingeſſate le loro bocche, rivoltale ſotto, è dopo ponivi la terra adoſſo, e calda di ſopra mediocremente. Sarà meglio per più foſſe ponervi pochi vaſi diſtanti fra loro, perche quando ne caverai alcuno, non verrai à commovere delle altre, e le ſorba ſubito pigliano di vitio. Plinio da Catone: le ſorbe ſi conſervano ne'vaſi impeciati di cera, dentro le foſſe con i coperchi ingeſſati, ponendovi ſopra la terra alta due piedi, nel luogo aprico, con i vaſi riverſi. Palladio da loro, colte un poco durette, e laſciate ſtare, quando cominciano à maturare, ſe n'empiono i vaſi di creta al colmo, e ſi cuoprono ſopra con geſſo, e fatta una foſſa di due piedi in luogo ſecco, al Sole, ſi lochino con la bocca giù, e di ſopra vi ſi butta la terra alquanto bene. Il medeſimo

Le pera poſte in vaſi, e ſotterrate ſi conſervano molto.

Diſſe, cioè quelle che ſono di dura carne, e cuojo, e poſte à monti, quando cominciano à rimollirſi, ſi pongono in vaſo di creta impeciato, e ben incoperchiati s'ingeſſano, quel vaſe ſi ſotterra in breve foſſa in quel luogo, dove ogni giorno ſia tocco dal Sole. Altri ſubito che ſono colte con i ſuoi pedicciuoli le ripoſero in vaſi di creta impeciati, & alle bocche de'vaſi poſero geſſo, e pece, e quelli ſotterrati allo ſcoperto, le coprirno, overo raccolte intiere, e quaſi dure, & alquanto verdi, ſi chiudono in vaſe impeciato, che ſi chiude col ſuo coperchio, e ſi pone con la bocca ſotto, e ſi atterra in breve foſſa, in luogo dove ſcorra un' acqua perpetua. Così anchora

Le mela chiuſe, e ſotterrate durano.

Come Plinio ci ammoniſce. In una foſſa di due piedi di altezza, ponendovi arena ſotto, e con coverchio di creta, e coperto di terra. Altri queſto medeſimo non le

ſcodelle di creta, altri in una foſſa col fondo di arena, e così li coprono con terra ſecca, ſimile à queſto artificio è, come

I granati dentro i vaſi ſommerſi nell'arena, e poi ſotterrati, durano

Lunghiſſimo tempo, ſe il vaſo ſarà ſotterrato allo ſcoperto, che ſia pieno di arena infino alla metà, e le mela colte con i ſuoi pedicciuoli, & impeciati, ſi pōghi ogni uno in una canna, ò nelle verghe di ſambuco, e così ſeparatamente ſiano poſte nell'arena, e quelle ſiano quattro diti elevati da terra. Queſto ſi può far dentro la caſa, in una foßa di due piedi. Altrimente può farſi. Riempiaſi infino al mezo un vaſo d'acqua, e ſopra ſi attacchino le mela, di modo che non tocchino l'acqua: poi ſi chiuda il vaſo, che il vento non ci entri. Catone

Servar le nocciuole in vaſe di terra ſotto terra.

Comanda, e freſche, le quali chiama noci preneſtine, e freſche, poi ſi pongono in vaſo. Nel medeſimo modo Palladio.

La caſtagna ſi può ſerbare.

Ne' vaſi di creta nuovi, rinchiuſi, e ſotterrati in luogo ſecco. Il medeſimo

Le roſe rinchiuſe, e ſotterrate durar lungo tempo.

In queſto modo. Chiuſi in una rozza pignata, e ben fortificata, la ſotterra allo ſcoperto, e quella riſerva all'uſo. Ma noi inſegnaremo

Tutti rinchiuſi come poſſono conſervarſi per anni intieri

I frutti, come habbiamo detto delli vaſi di vetro, che noi diciamo carafe, e dopo chiuſi alla fornace di vetrari, overo in un tubo chiuſi alla lucerna, le poſſiamo ſicuramente ſommergere nelle ciſterne, e le ſerbiamo incorrotti per anni intieri. Nel medeſimo modo chiuſi i fiori in un vaſo lungo, e poi chiuſo il collo, cioè, come dicono gli alchimiſti per ſugello di Hermete, e poi ſommerſi ſotto l'acque per molto tempo, anzi per anni gli habbiamo conſervati freſchi. Anchora il moſto riposto in vaſo di creta vitreato, e con peſo poſto ſott'acqua in una ciſterna, & ivi dimorato per un'anno, ve l'habbiamo trovato, come l'havevamo riposto. Poſſiamo con artificio non diſſimile da queſto

Le coſe rinchiuſe per ſecoli reſtar incorrotte

Se involgemo quelle in qualche miſtura, accioche per niuna parte l'aria non poſſa paſſar dentro, e ſe principalmente la miſtura ſia incorruttibile. Noi l'havemo provato col ſuccino, che havendomelo fatto molle, ne havemo incruſtato quello, che volevamo far incorrotto, e per eſſer traſparente, ſi vede quello che vi ſtà dentro, e ſi dimoſtra dentro le coſe incorrotte. Noi così havemo rinchiuſe l'api, e le lucertole, & havemo dato ad intendere à molti, che naturalmente vi ſiano trovate dentro. Martiale dice haver viſte ivi dentro l'api, e le lucertule. Noi v'habbiam viſto peli d'animali, frondi, e frutti involti in ſimili liquori, & haverle fatti eterni. Martiale parlando dell'ape.

E ſtà naſcoſta, e luce nella goccia
Dell'arbor di Fetonte, onde ſi vede
L'ape nel nettar ſuo rinchiuſa ſtarſi,
Onde ella hà tolto il premio delle tante
Fatiche uſate ſue, anzi ſi vede,

Ch'ella

Digitized by Google

Ch'ella così morir habbia voluto.

Il medeſimo ſcrive altri verſi d'una vipera, così rinchiuſa in quel ſuccino.

Mentre del Sol le figlie egre, e dogliose
Piàngon, per i lor rami, và ſerpendo
Vipera, involta vien dalle cadenti
Lagrime, e'n tanto ella ſi meraviglia,
Che da liquida gemma è ritenuta
Da repentino giel rigida reſta
Non biſogna vantarſi, ò Cleopatra
Del real tuo ſepolchro, ſe del tuo
Più nobil l'hà la vipera, e più degno.

Ma come il ſuccino poſſa divenir molle, e ſe ben'in molti modi, per hora ti potrai contentare di queſto, buttandolo nella cera liquefatta ſpiumata, perche divien così molle, che agevolmente lo potrai maneggiar con li diti, e ſervirtene a' tutti uſi. Ricordati ſolo, che biſogna ſia freſco.

Come le mele nel miele ſi poſſino conſervare alla vecchiezza. *Cap. IX.*

VEdendo anchora gli antichi, che le coſe chiuſe ne'vaſi, & anchora i vaſi sõmerſi nell'acqua poteano contrahere corrottione: immerſero le coſe in varij liquori, imaginandoſi nel miele, nel vino, aceto, muria, & altri liquori, le coſe ſommerſe, che poteſſero durar più lungo tempo, per haver tutti queſti liquori virtù di ſcacciar la putrefattione; perche il miele non ſolo hà poteſtà di poter conſervar i frutti: ma anchora i corpi de gli animali ſi conſervano ſenza mai putrefarſi, & in altri luoghi, havemo detto eſſerſi conſervati nel miele il capo di Aleſſandro, e l'Hippocentauro, non ſi ſono ſerviti mai dell'acqua ſemplice: perche eſſendo ella humida, parea che agevolmente poteſſe indurre putrefattione: ma fra tutte le coſe hanno lodato il miele, e col miele han giudicato, che ogni coſa ſi poſſa difendere dalla corrottione. Columella

Le cotogna ſervarſi nel miele ſenza putrefarſi

Diſſe, che non havea trovato coſa miglior, ne più certa per eſperienza, che accomodar le cotogna in una lancella nuova, che haveſſe una bocca larga, còn gran diligenza, e larghe fra loro, che non veniſſero ad urtarſi, e dopò, che ſarà ripiena inſino alla gola, ſi ſtringano con verghe traſverſate alla bocca, che coſtringano ſotto leggiermente le cotogna, accioche quando ve ſi mette il liquore non le faccino venir sù à galla, dopò ſi riempe il vaſo di liquido, & eccellentiſſimo miele inſino alla bocca, che le poma vi ſtieno ben ſommerſe. Il qual modo non ſolo fa durar ſenza putrefarſi le dette cotogna: ma dà ſapore di melo à detto miele, che ſenza danno ſi può dar per medicamento. Ma biſogna avvertire, che quelle poma, che vorrai conſervare, ſieno acerbe, perche ſe ſaranno colte troppo verdi, così divengono dure, che non ſono più buone ad uſo. Queſta ragione è così cer-

ta, che anchora se vi si trovasse ne' pomi alcun vermicciuolo, non per questo vẽgono le mela à corromperſi, quando saranno poste nel predetto liquore, perche il miele è di tal natura, che costringe i vitij, ne li fà passar più innanzi, e per tal cagione conserva anchora il corpo humano morto per molti anni incorrotto.
Palladio. Si eleggono le cotogna assai mature, e così intiere si pongono nel miele, e così si conseruano per lungo tempo. Plinio ongendole prima di cera, poi le sommerge nel miele. Apitio pone le cotogna in un vaso con tutti i suoi ramoscelli, e le frondi, che non habbino alcun vitio, e poi vi butta miele, e defruto, e le cotogna acconcie in questo modo, si chiamano melimele, quasi accõcie col miele. Laonde Martiale.

Se innanzi ti saran posti i cotogni
Che del cecropio mel satolli sieno:
Dirai, che proprie sien le melimele.

Il melo conservarsi nel miele;

Potersi dice Columella, e così anchora l'altre specie di mele, come le rotonde, festiane, melimele, e matiane; ma perche così acconcie nel miele, che divengono più dolci, ne conservar il proprio sapore, però s'è servito d'un' altro artificio. Palladio.

Le pera potersi servar nel miele.

Dice, ma che non si tocchino fra loro. Possonsi per dottrina di Africano freschi i

Fichi potersi molto nel miele conservare.

Si accommodaranno così li fichi nel miele, che ne fra loro, nè si tocchino col vase, e dopò postovi il coverchio i le lasciano così stare. Da cui Palladio. Li fichi verdi si pośono conservare, overò così ordinare nel miele, che non si tocchino fra loro. Insegna

Le cireggie conservarsi nel mele.

Fiorentino se si porranno in un vaso, nel cui fondo sia un letto di santoreggia, e vi si aggiunga alquanto di miel agro, che sia alquanto dolce. E

Che le nespole durino nel miele intiere.

Molto tempo, come n'insegna Palladio. Ma bisogna, che sieno colte non ben mature. Martiale dimostra

Le noci servarsi nel miele verdi per un'anno.

E dice haverlo esperimentato. Le noci verdi senza le scorze loro, sommergerle nel miele, & il miele divenir così medicamentoso, che bevendolo, guarisca l'arterie, e la gola. Palladio

Le persiche duracine conservate nel miele non putrefarsi

Disse, se tolte l'ossa siano riposte, & essere di sapore giocondo. Il medesimo autore disse conservarsi nell'ossimele. E finalmente Columella comanda, non esser alcuna specie di pomo, che non si possa conservare nel miele. Ma quello comandò fra tutti, che tutti separatamente l'uno da l'altro, si riponessero, perche mischiãdole, l'una specie vien corrotta dall'altra. Così anchora

L'uva intiera si conserva nel miele.

Se-

Digitized by Google

Secondo Didimo, e dura molto. Ma noi dichiararemo.

Quai frutti ſi conſervano nel miele.

Mentre noi attendevamo à far eſperienza di queſti ſecreti, e come ſi poteſſero cõſervar i frutti da una ſubita putrefattione, io rinchiuſi tutti i frutti in vaſo di vetro, accioche poteſſe veder quelli che intieri, e quelli, che ſi putrefaceſſero, così ci accorgemmo che altri preſto, & alcuni molto durare. Gli frutti humidi far corrompere il miele, che è incorrottibile, e come egli è corrotto, non può più difender i frutti dalla putrefattione. L'uve, i fichi, e le perſiche, ſubito ſi corrompono, ma i cotogni, pere, mele durano incorrotte più lungo tempo, ma le noci durano un'anno non ſolo incorrotte, ma verdi.

Come nel vino, ſapa, defruto, aceto, e feccie di vino i frutti ſommerſi, ſi conſervano. Cap. X.

FInalmente vedendo, che il vino conſervava tutte le coſe, e gli acini dell'uve, che cadevano nel vino, quando ſi pone nelle botti, durano incorrotti per tutto un'anno nelle botti, s'imaginorno che ſe fuſſero ſommerſi nel vino tutti i frutti, che ſarebbono ivi ſempre conſervati ſenza marcirſi. Ne ſolo contenti del vino, ma nel defruto, ſapa, aceto, e feccie di vino ſi ſono ſervati, perche tutti queſti liquori ſono ſoſtanza del vino. Ma noi vedendo, che dalla ſoſtanza del vino ſe ne cava un liquore, overo eſſenza ſottiliſſima, la quale è incorruttibile, (perche il vino pur alle volte ſi corrompe) col ſuo ajuto poſſano conſervare le coſe per ſecoli intieri. Ma per venir all'eſperienza. Inſegna Palladio.

Le cotogne ripoſte nel vino, ſervarſi incorrotte.

Perche ſe ſarãno ripoſte ne'vaſi pieni di ottimo vino, overo del vino, e del defruto meſchiato in un corpo egualmente, ſervaremo le cotogne molto tempo. Altri le mettono nelle botti di moſto, e poi ſerrano, e di quà ne viene il vino anchora odorato. Democrito ſommerge nelle botti di moſto le cotogna ſcelte, e poi le ſerba, il che fa il vino più odorato. Il medeſimo

Le mele ſerbarſi nel vino

Inſegna, alcune mele ſi pongono nelle ſcudelle di creta, che nuotino nel vino, con le quali mele il vino ne viene ad acquiſtare odore. Apulejo. Le poma ſi ſommergono nelle botti di moſto, e così chiuſe dentro durano aſſai, e dalla feccia conſervata del vino oltre modo ne acquiſta ſuavità; ma ripoſte in una pignata nuova immerſa nella botte di vino, ſin che vi notino, e poi ſi otturi bene la botte, e le mele ſi conſervaranno freſche, & il vino diverrà odorato. Si poſſono

I fichi ſommerſi nel vino aſſai tempo conſervare,

Come ne moſtra Africano. Quando le botti ſi coverchiano, ſi pongono i fichi in un vaſe di creta non rotondo, ma forſe per volontà quadrato, con un buon fondo, e i fichi ſiano freſchi, poco maturi, con ſuoi pedicciuoli, e bellici, ſpartite fra loro, che vi ſia ſpatio trà l'uno, e l'altro, e così chiuſe ſi pongono in una botte piena di vino, ben chiuſa, con diligenza vi ſi laſcino nuotare, e ſe il vino non

di-

diventa aceto, vedrai, che in tal modo le troverai, quali messe ve l'havrai. Palladio da lui. Altri vogliono li fichi freschi, non molto maturi scelti, e li pongono in un vase nuovo, e con tutti i suoi pedicini, e separati fra loro, e quelli pongono in una botte piena di vino, e lasciano notare il vaso. Insegna Beritio

I celsi si serbano sommersi nel vino

Suo, pur che sommersi, e con diligenza coverti. Panfilo

Le prunа serbarsi nel vino

Disse, cioè le Damascene nel vino dolce, over nuovo, che nuotano, e coperto il vaso con diligenza. E

Le ginginle si conservano nel vino sommerse senza rughe.

Per dottrina di Palladio: perche scelte, fresche, e bagnate di goccie di vino vecchio, avviene, che non diventeranno brutte per le rughe, che indi contraheranno. Insegnaremo da Didimo

L'uve come restino senza putrefattione nel vino

E cosa assai commoda appender l'uve in una botte di vino, pur che non tocchino il vino, ne l'uva tocchi l'altra, perche resteranno così intiere, si come fussero all'hora liberati dalla vite. Alcuni le serbano nel vino inacquato. Erano in uso appresso gli antichi serbar l'uve nel vino. Ateneo da Eubolo nell'Agglutinato

E dagli dell' olive
Spesse, e dell'uve serbate nel vino.

E Ferecrate

Mandorgli, meli
Apio, bacche di mirto: uve dal vino.

Ma Catone

Le pera serbate nella sapa durar molto

Disse, e massime le tarentine, mustee, e cucurbitine, bēche M. Varrone le antiane, le sementine disse, che si servavano nella sapa. Plinio disse le tarentine, e l'antiane serbarsi nel passo. Palladio nella sapa, nel passo, e nel vin dolce le custodisce sommerse, a'vasi pieni, il che l'havea scritto da Democrito. Ma la sapa come si facci dal mosto, lo descrive Columella. Ma Palladio

Le persiche duracine riposte nella sapa conservarsi

Dice, se l'umbellico del pomo riempirai di pece calda, e così si costringano à notar nella sapa, nel vaso chiuso. Columella.

Le sorbe conservarsi nel defruto

Riferì, aggiontovi l'inspessarvi di finocchio secco, che così si deprimano le sorbe, che quel brodo avanzi sopra, nientedimeno i coverchi ben'ingessati intorno, che non vi possa entrar'aria. Dice Plinio, Catone comanda, che le sorbe si riponghino nella sapa. Palladio disse anchora, potersi lungo tempo serbar nella sapa. Insegna Columella

L'uve serbarsi incorrotte nel defruto

In una botte ben'impeciata ponivi una anfora di defruto, e dopò cō verghe traversate costringile, che stiano spesse di modo, che non tocchino il defruto, dopò

pò ſottoponi nuovi vaſi di creta, & in queſti accomoda così l'una non tocchi l'altra, poi copri i vaſi con i coperchi, & incolla, poi fa ſopra un'altro tavolato, over'ordine, e un'altro ſopra quello, e così il terzo, fin tanto, che ſia pieno ſecondo la grandezza della botte, e con la medeſima ragione componi l'uve, e dopò bene impeciato il coperchio della botte, incolla abondevolmente col defruto, e poſtovi la cenere, ottura bene. Alcuni dopò poſto il defruto, gli è piaciuto ſtringerle con le pertiche traverſate, e à quelle appender l'uve di modo, che non tocchino il defruto, e dopò poſto il defruto, incolla. Il medeſimo anchora

Le pruna poterſi lungo tempo ſervar nel defruto

Inſegna. Al tempo del mietere, ſi denno cogliere le pruna onichine, e le ſelvaggie ſolamente, ne ſi denno cogliere maturiſſime, ma ne tampoco crude, e nel terzo giorno, ſi denno ſervar all'ombra, e poi con eguali parti di aceto, di ſapa, e defruto ſi meſchiano, e s'infondono. Ma ſi ſerberanno più commodamẽte, ſe due parti di ſapa ſi meſchino con una parte di aceto. Overo le pruna purpuree in un vaſe di creta vetriato s'accommodano; e nel defruto, ò nel paſſo, ſi che tutto il pomo ſia ſommerſo, ſi riempie il vaſo, e poſtovi il coverchio, s'ingeſſa. Poſſiamo anchora i

Cocomeri ſervar nella feccia del vino.

Secondo piace à Quintilij. Porrai i cedruoli nella feccie di vin bianco, dolce, e non cattivo, ò rivoltato, e riempirai il vaſe, e così ſtaranno ſempre freſchi. Scrive Didimo

Serbar l'olive intiere nelle vinaccie.

Porrai le vinaccie freſche prima, che ſiano premute inſieme l'olive, poſte ſcambievolmente, e ne riempirai il vaſe, e lo incollerai intorno. Con queſto modo Columella.

I cornali ſerbarli nella feccia.

Comanda, delle quali ſi ſerve per l'olive. Ovidio nell'ottavo delle Metamorfoſi

E li ripoſti cornali nella feccia
Liquida nell'autunno,
L'uva nella feccia di vino reſtar verde

Columella dimoſtra. Si cogliono, che ſieno un poco mature, e dopò ſi accommodano ne'cratici di modo, che l'una non tocchi l'altra, al fin come ſaranno portate à caſa, biſogna con le forbici troncar via tutti gli acini ſecchi, e vitioſi, e come ſono un poco rinfreſcati ſotto l'ombra, ſi pongono nelle pignate, à tre, à tre, over quattro, à quattro, ſecondo la loro capacità, e poi ſi ſerrano bene i coperchi, accioche non traſmettano fuori l'humore, poi il piede de'vinacciuoli ben eſpreſſo col torchio ſi bagna, e con i baſtoni poco ſeparati fra loro, ſi fan letto nel fondo della botte de'follicoli ben riſoluti, e poſti, e le pignate ſi compongono inſieme, e con le bocche rivolte in giù, tanto diſtanti fra loro, che le vinaccie ſi poſſano tramettere fra loro, le quali come ſaranno ben calcate, e fatto il primo tavolato, over'ordine, ſi pongono ſopra l'altre pignate col medeſimo ordine cõ-

poſte,

poste, e si fà il secondo tavolato, e così finche tutta la botte sia finita di tabulati, di pignate, e che le vinaccie siano ben calcate insieme, e si riempie di vinaccie, insino alle labra, e postovi sopra il coperchio, s'incolla di cenere intorno. Ma bisogna, che quando le pignate si cavano fuori per usarle, levarne tutto un tavolato alla volta, perche quelle vinaccie così bene spissate insieme, come si si muovono una volta, subito inacetiscono, e l'uve si corrompono

Conservar i cedruoli freschi nell'aceto

E nel vigor suo, se tu li sospenderai in un vase, che habbi un poco di aceto, ma che non tocchino l'aceto, & incollerai il vase, che non traspiri, e con questo l'havrai freschi d'inverno. Da Quintilij. Tutte le cose si possono servar in aceto, ma perche l'aceto corrompe il sapore, però lo lasciaremo. Ma da queste cose noi possiamo

Conservar tutte le cose per secoli nel vino distillato.

Perche si può putrefare per molte cagioni, ma distillato più volte, ò la sua essenza estratta è lontana dalla putrefattione, laonde tutte quelle cose, che sono insieme in quell'acqua, & in vase ben chiuso, si ponno coservare senza putrefarsi per molti secoli. Havemo visto in Roma, un pesce dentro l'acqua vite immerso, e star fresco come all'hora vi fusse stato posto, e fusse vivo, & erano già venticinque anni, che ci era stato posto; & in Fiorenza uno, che havea quarant'anni. Il vase era di vetro chiuso col sigillo d'hermete, e così stimo, che tutte quelle cose, che fussero immerse in questo liquore, durarebbono imputrefattibili per tutti i secoli. Ma quante cose noi habbiamo conservato con questo modo, sarebbe cosa molto lunga à dire.

Come i frutti si conservino ottimamente nell'acque salse.
Cap. XI.

DOppo il vino erano l'acque salse quelle, che erano solite à conservar i frutti, perche immersi in quelle stavano immarcescibili, perche vedevano, che tutte le cose, che stavano coperte di sale, star senza corrompersi, laonde i frutti immersi nell'acque salse dicevano, che si potevano guardare dalla putrefattione. Homero chiamava il sale divino, per valer così contro la putrefattione, e conservava i corpi all'eternità. Platone lo chiamava amico di Dio, perche mai si facea sacrificio senza la mola salsa. Plutarco disse, che gli antichi anchora chiamavano il fulmine divino, che i corpi tocchi da quello, come di divinità inspirata giamai si putrefacevano. Perche il sale stringe, disecca, lega, & i corpi così li difende dalla putrefattione, che li fà durar per secoli, il che cõprovano gl'instituti de gli Egittij, i quali havevano in costume imbalsamar i corpi con il sale, come scrive Heraclio. Ma venendo all'esperienze, narra Beritio.

Le granate serbarsi nell'acque salse,

Onde fa riscaldar l'acqua di mare, overo la muria, & in quella pone le granate, e dopo refrigerate al Sole, e secche le appende, e quando poi se ne vogliono servi-

re,

re,due giorni prima le pongono à molle nell'acqua. Columella per parer di Magone. Comanda veramente Magone far buglir molto l'acqua di mare,& in eſſa pongono le mela granate per un poco legate al lino,overo ſparto,ſinche ſi coloriſcono,e levatele poi ſeccate al Sole per tre giorni,e poi appendaſi,e quando faranno di biſogno, una notte,& il giorno appreſſo, inſino à quell'hora , che ce ne vogliamo ſervire , fargli ſtar à molle nell'acqua dolce. Plinio da lui. Le granate nell'acqua marina bugliente s'indurano , dopo ſeccate al Sole per tre giorni , di modo,che non ſian tocche dalla ruggiada notturna, e poi appenderle, e come ſe ne vogliono ſervire, annettarle con l'acqua dolce . Palladio da lui il medeſimo, il quale anchora

Le pruna conſervarſi nell'acque ſalſe

Diſſe , nell'acque marine, ò nella muria bugliente, colte di freſco le prune ve le ſommergono dentro, e dopo tolte , ò le riſcaldano nel forno tiepido , e le diſeccano al Sole. Columella le immerge nel defruto,ſapa,& aceto, ma ricorda, che vi ſi debba aggiongere un poco di ſale , accioche non vi naſca qualche vermicello, overo animale. Palladio

Le pera durar molto tempo nell' acque ſalſe

Narrò,quando comincia à buglire ſi ſpiuma, e tolta , è fatta fredda, ci immergono le pera,che ſi vogliono conſervare, e dopo tolte fra poco tempo , ſi rinchiudono in vaſe di creta , & otturata bene la bocca , ſi conſervano. Overo le fanno ſtar per un giorno, & una notte, nell'acqua fredda ſalſa , e dopo le pongono per due giorni à molle nell'acqua pura , dopo le ripongono nella ſapa , paſſa , overo immerſe nel vino dolce . Altri in vaſe di creta nuovo le ſommergono nel vino, ò nel muſto, che habbia un poco di ſale , & incoverchiato ben'il vaſe , lo ripongono. Nel medeſimo modo

Le neſpole poſte à molle nell'acqua ſalſa, ſi conſervano

Colte con i ſuoi pedicciuoli ſemimature , e poſte à molle per cinque giorni nell' acqua ſalſa, e poi buttate nella ſapa, che vi nuotino dentro . Didimo ne perſuade

L'uve nell'acque ſalſe durar più lungo tempo.

Se immergerai nell'acqua di mare bugliente, overo ſe non havrai di queſta , nella muria con vino miſchiato,e diſponendole poi nella paglia di orzo. Alcuni fanno boglir la cenere di fico,ò di vite nell'acqua, e i racemi bagnati in quella, e poi raffreddati, le ripongono nelle paglie già dette. Per tutto l'anno durà l'uva , ſe mentre è un poco acerba , e colta la inaffierai con acqua calda , che habbia meſchiato con lei alume, e ſubito ne la trarrai. Anticamente

Il vino col ſale durar alla vecchiezza

Era in coſtume, come s'hà da Columella . Cuocer il moſto , che ne reſti la terza parte, e queſto chiamano defruto , e queſto lo mutavano ne'vaſi , accioche dopo l'anno ce ne poſſiamo ſervire, e ſi aggiunge un ſeſtario di quel defruto , due corve di muſto, e dopo paſſato due giorni, quando il muſto col defruto havrà finito di buglire, ſi purga , & in due urne ſi aggiunge una meza oncia di ſale ben trito . Si legge in Teofraſto, & in Plinio

Le palme nate in luoghi ſalſi ſerbarſi

Digitized by Google

Cioè i frutti, che naſcono in luoghi ſalſi, & arenoſi, come nella Giudea, Cirenaica, & Africa, perche la palma ſi nutrica di ſale, e col ſuo ſal ſi condiſce, e perche ne'luoghi ſalſi nata, è più ſalſa, e però è meglio à poterſi ſervare. Senza altra cura

I ceci ſi conſervano nel ſale ſuo,

La natura de i ceci, e generarſi con il ſalſo, e corrompendoſi li legumi tutti generano i loro proprij animali, toltone il cece, per queſto ſolo non può generar alcuno animale, per l'amarezza, & agrezza del ſuo ſucco. Da Teofraſto. Della medeſima natura

La fava inaffiata di acqua ſalſa dura

Da Didimo, però che nell'acqua marina durano molto intiere, e non danneggiate. Inſegna anchor Plinio

Li agli ſi conſervano nelle acque ſalſe

Perche ſe vi piace ſerbar gli agli, e le cipolle alla vecchiezza intingerai i capi di acqua ſalſa, e così dureranno più lungo tempo, e ſaran meglio à mangiare. Così anchora

I cedruoli ſi ripongono nella muria

Secondo piace à Quintilij, e compoſti in quella dureranno molto, il quale diſſe pur il medeſimo delle zucche. Diremo

Le mela, & i frutti del mirto, conſervarſi nell'alga;

Apulejo involge le mela nello ſucco, cioè nel muſco marino ſeparatamente, che ſiano coperte da tutte le parti, e tramezzandovi del medeſimo, che non ſi tocchino da niuna parte, ſe non ſi può haver di quel ſucco, ſi ſerbino nelle caſſe. Ariſtotele diſſe conſervarſi nell'alga, non i frutti del mirto, ma le frondi, che non cadeſſero, perche i frutti non cadono mai, ſe non dopo maturi: ma il vapor dell'alga prohibiſce, che l'humor del frutto non ſi muti, perche l'alghe hanno virtù di diſeccare come di ſale. Inſegnaremo anchora

L'olive nella muria ſtar freſche per un'anno

M. Catone dice, l'olive orchite poſte nella muria le conſerva verdi, ò col lentiſco peſto. Columella vi pone la pauſa, e l'orchite, e'l radiolo acciaccati nella muria, e colti dalla muria l'eſprime, e le meſchia in un vaſe con ſeme di lentiſco, e finocchio inſieme peſti, e dopo ci aggionge due parti di muſto freſco, & una di dura muria, e le ripone, ò le pone intiere in una anfora, che giongano inſino al ſommo labro, e quando fanno di biſogno, ſi cavano dall'anfora. Le nere Catone così le ripone. L'orchite quando ſon divenute nere, e ſecche, ſi fregano nel ſale per due giorni, dopo ſi ſcuote quel ſale, e le pongono al Sole, per due giorni. Le medeſime coſe dice da lui M. Varrone. Ma Columella. Quando l'olive nereggiano, e ſono anchora acerbe, colte con le mani al cielo ſereno, biſogna che le vitioſe ſiano ſeparate dalle buone, e poi per ogni moggio di olive, biſogna giungervi tre hemine di ſale intiere, e ponerle ne'vaſi de' vimini, e laſciarle così ſudare per trenta giorni, e ſtillar quella amurca, poi ponile in un vaſe, e con una ſpongia nettali dal ſale, e buttali nell'anfora, e riempila di ſapa, ò di defruto. Didimo così inſegna far le Colimbade. L'olive quaſi mature, colte con i ſuoi pedicciuoli, e lavate

con

Digitized by Google

con acqua fredda, diſeccale nelle ciſte di vimini per un giorno peſtandole leggiermente, e buttale nel fondo del vaſe con ſal miſchiato, e quattro congij di muria, e tre hemine di aceto, e chenici venti. Come il vaſe è pieno, muovilo, che il brodo avanzi ſopra. Altri pongono l'olive nell'acqua marina, e dopo ſette giorni, l'eſprimono, e le ripongono in un vaſe con la muria. Così dice Columella, Palladio, e gli altri.

Come aſsai bene nell'olio, e nella amurca le coſe ſi poſsono conſervare. Cap. XII.

L'Olio conſerva beniſſimo le coſe, e principalmente la morchia, che non ſolo difende dall'ingiurie dell'aria, ma de gli animali anchora. Ma accioche non ci ſerviamo molto delle lunghe parole: Catone inſegna le grandiſſime doti dell'amorchia. La morchia difende l'aree dove ſi peſtano le biade, che le formiche non le faccino danno. Anchora

Che il grano duri ne' granai

I loro pavimenti, e i pareti incruſtarete di luto impaſtato con la amurca. Così

Accioche le veſti non ſiano roſe dalle tignuole,

Contro le tignuole, & animali nocevoli ſparge la morchia, e così anchora ſparſa

Che i ſemi mentre ſtanno nell'aja non ſiano roſi da gli animali.

E ſiano ſicuri da loro, i ſcorriati, i cuoij, le ſcarpe, e gli aſſi delle ruote, tutte le coſe di rame, che non faccino ruggine, e che faccino più bel colore, e tutte le maſseritie di caſa di legno, & i vaſi di creta, ongendo di morchia ſi manterranno. Il medeſimo Catone

Le verghe di mirto con le ſue bacche ſi conſervano nella morchia.

Inſegna, overo ogni altra coſa ligata, e fatta in faſcicoli, quelli poni nella morchia, e fa che avanzi di ſopra à quelli: ma quelle coſe, che v'hai da porre dentro, fa che ſiano un poco acerbe. Il vaſo, nel quale le porrai, fa che ſia ben lutato intorno. E

Le roſe ſervar nella morchia

Impara Didimo, freſche, e nel ſuo vigore, ſe quelle porrai nella morchia, ſiche il brodo ne ſupernati. Se vorrai

I rami di fico con i ſuoi frutti ſervar nella morchia

Legale con le ſue frondi, e ponili nella morchia, come habbiamo detto de' mirti. Ma ſe vorrai che le ſiche ſecche non ſi corrompano, ponile in vaſe di creta, & ongilo poi di morchia cotta. Poſsono

L'olive ſervarſi nell'olio

Perche le perſiche quando ſcoloriſcono, ſi cogliono con i ſuoi pedicciuoli, e ſerbano nell'olio, accioche dopo l'anno rappreſentino qnel ſapor verde, e poi ſparſe di ſal peſto ſi pongono à tavola per freſche.

Digitized by Google

Come ſi conſervino le poma nelle foſſe inſieme con foglie, e con la paglia. Cap. XIII.

IMaginorno anchora gli antichi varie limature di legni di alberi, nelle quali ſotterrate le poma, che con la loro ſiccità li conſervi in lungo tempo, overo perche gli alberi ſiano incorruttibili come il cedro, e'l cipreſſo. Oltre à ciò con le ſue frondi, e paglie, perche ogni coſa ſi conſerva più toſto in quelle coſe, dove hà qualche ſomiglianza, ò parentela, che nelle coſe contrarie della ſua natura, come habbiamo detto delle more nel ſuo vino, e dell'olive nell'olio, e dell'uve nel vino, gli eſſempi de'quali ſaranno queſti. Se volemo

Servar'i cedri nella limatura di cedri

Come ne inſegna Palladio, come riferiſce eſſere ſtato fatto da molti. E nel medeſimo modo

Serbar'i cotogni nella limatura molto tempo

Promette Democrito, e cuſtodirſi ottimamente, percioche ſono difeſi dalla ſiccità della limatura, ò ne'fiocchi, ò lane monde, diſpoſte, & accomodate nelle ceſte. Columella

Le mela ſerbarſi molto nella limatura di abete.

Ci moſtrò, overo trapoſtovi quella di pioppo. Palladio, molti ſpargono la limatura di pioppo, ò di abete fra le mela. Apulejo compone le mela, che hanno à conſervar nelle caneſtre, ò nelle ceſte, fatte di vimini, e poi le ſotterrano nella lana monda. Così

Le granate durano nella ferratura di quercia ſenza putrefarſi.

In queſto modo, da Columella, bagnata prima la ferratura di aceto, e poi ben compoſte le cuoprono. Magone comanda in un vaſe nuovo di creta, ci fa un letto di ferratura di quercia, e fatto lo primo tavolato, vi fanno un'altro letto di ferratura, e ſimilmente vi accomodano le mela, finche il vaſo ſi riempia, il qual come ſarà ripieno, ſi pone il coverchio, e con diligenza s'incolla con luto graſſo. Beritio anchora le conſerva nella ſegatura di quercia, ſparſovi prima l'aceto.

L'uva ſerbarſi nella ſegatura

Inſegna Columella. Alcuni con la medeſima ragione ripongono l'uve verdi nella ſegatura di pioppo, e di abete. Didimo. Le pongono nelle caſſe impeciate, nella ſegatura ſecca della picea, ò del pioppo nero, ò di farina di miglio. I medeſimi per far durare i frutti ſi ſono ſerviti delle paglie, le quali per la innata loro frigidità conſervano il rigor della neve ſenza liquefarſi. E primieramente

I citri ſi conſervino nelle paglie

Coverti, come dice Palladio, overo nelle ſtrame minute. Et il medeſimo

I cotogni conſervarſi in minute paglie

Dice, ſeparate l'uno dall'altro, e coverti tutti. Democrito, nealtrimente avviene nelli ſtrami minuti, ò compoſte dentro le paglie coperte. Plinio

Le

Le mela ſerbarſi ne'letti di paglia

Stuore, e ſtrami riferì. Palladio ne'tabulati fa letti di paglia, e covertoli di ſopra di ſtrame. Palladio

Le pera ſotterrate nella paglia conſervarſi

Haver forza dice. Il medeſimo con modo non molto divetſo

Le neſpole ſervarſi nella paglia

Separate fra loro, e ſotterrate, ma ſiano colte in giorno ameno, e di mezzo giorno, diſpoſte in modo, che non ſi tocchino fra loro. Palladio

Le granate ſerbarſi nella paglia

Diſſe, ſe ſaranno ſotterrate nella paglia, che non ſi tocchino. Beritio.

L'uve ſerbarſi ſopra i letti di paglia

Scrive. Biſogna prima ſtendere i raſpi di uva ſeparati l'uno da l'altro ſopra il pavimento, che non venghino à toccarſi fra loro, ſopra i letti di paglia, e ſe fia poſſibile di lupini, perche queſte ſono più ſecche, e più dure, e poſſono ſcacciare i ſorci. Ma ſe le paglie ſaranno di lupini, nel ſecondo luogo ſiano di fave, e di orobo, e de'reſtanti ligumi, ma di tutte le paglie di frumento, quelle di orzo ſono le migliori, e non havendoſi alcune di queſte, vi farete letto di fieno tagliato in minutiſſime parti. Ma

Le noci ſi ſotterrano nella paglia, per conſervarſi

Come narra Palladio, e ſe i mandorli difficilmente ſi ſpogliano della corteccia, ſotterrate nella paglia, ſubito ſe ne ſpogliano. Sorione promette

Le cipolle non putrefarſi ſerbate nella paglia d'orzo

Buttate nell'acqua calda, e diſeccatte nel Sole, e ſeccate nella paglia, che non ſi tocchino fra loro. Palladio

Le caſtagne ſervarſi nella paglia

Di orzo minutiſſima, e ſotterrate ne impara, ò di ulva di palude, chiuſe nelle ſporte inteſſute di vimini. Si poſſono anchora difendere dalla putrefattione riposte nelle ſue frondi, come ci hanno laſciato ſcritto gli antichi. Si come

Le cotogna conſervarſi nelle frondi di fico

Columella promette ligate, & incaſtrate intorno, con creta meſchiata con morchia. Democrito le cuopre con frondi, e le liniſce con luto. Palladio. Quei pomi che ſono grandi le guarda involti nelle frondi di fico. Palladio

I citri conſervarſi nelle ſue frondi

Promette, ſe ſi pongono ſeparati ne' loro luoghi. Palladio

Fà letto di frondi di noci, alle mela per conſervarſi

Et Apulejo dice, le mela ſervarſi ſenza corrottione ſopra il letto di frondi di noci, col qual letto divengono, e di odore, e di colore aſſai migliori. E ſara di miglior riuſcita ſe ogn'una di loro ſarà involta nelle frondi di noce, ma nō di quelle, che cadono da per loro, e reſtano così ſempre conſervate, come quando vi furo poſte. Così anchora

Le pera ſi conſervano nelle frondi di noci

Secche involte, come ne promette Democrito, e dopò un'anno eſſer anchor verdi. Plinio

Li fichi si conservano nelle frondi di tasso barbasso

Femina involte, è che mai si putrefanno. Palladio le ripone cavate calde dal forno, e poste nelle loro frondi in un vase di creta. Catone le ripone nella morchia con le sue frondi. Columella. Come saran secche, si pongano nelle sporte impeciate, di mezzo giorno, e caldi, havendole prima fatto un letto sotto, di finocchio secco, e come saran pieni i vasi, porvi di nuovo sopra il finocchio. Possiamo anchora

Conservar le cireggie nelle frondi di santoreggia, e delle canne

Se saran poste in un vase, fattovi prima un letto sotto di santoreggia, dopò si pōgono sotto i cireggi, e così di nuovo di sopra vicendevolmente santoreggia, si conservano anchora fraposte le frondi di canna, e nel medesimo modo scambievolmente poste in un cato. Così anchora

Le ginggiule conservarsi involte nelle sue frondi

Promette Palladio, overo tagliate con suoi rami, e dopò appese. Nel medesimo modo

Il mirto si conserva con i suoi frutti

Molto tempo, ò in un vase chiuso, overo nella morchia, come habbiamo detto. Comanda Magone

Le granate conservarsi con le sue frondi

E con gran diligenza v'incrustano sopra la creta, e poi l'appendono. Così si possono

Conservar le noci con le sue frondi

Secche da Palladio. Ma hor insegnaremo da varij esperimenti de gli autori, come

Il grano si conservi con l'herbe

Dell'assintio, come dice Tarentino, overo con i rametti secchi di abrotano trapositi, e di più con le frondi della sempre viva secche. Ci fa anchora grande utile la fronda di granato secca, e con arena crivellata preparata, e quando si ripone il frumento per ogni medimno spargervi una chenice di frondi. Utilissima cosa è pur porvi la conizza meza raffreddata, fattone un letto sotto al solaro, e dopò postovi sopra dieci medimni poi l'altra herba conizza, e di nuovo por sopra l'altro frumento. Perche quello, che sarà così accommodato, perseverarà nō solo per molti anni senza corromperſi già mai, ma riserberà anchora il medesimo peso, quando se ne farà pane. Possiamo

Serbar l'orzo senza corromperſi nelle frondi di lauro

Secche, ma fertile. Così anchora conserva l'orzo l'herba del semprevivo secco, insieme con la nepita, & insieme il gesso meschiato con l'orzo. E le farine anchora si conservano per molto tempo con le tede grasse piste, e buttate fra quelle. Altri pistando egual parti di cumino, e di sale, e di quelli facendone masse secche, le pongono nelle farine. Da Fiorentino

Come

Digitized by Google

Come mischiando diverse cose con i frutti, si conservino molto tempo. Cap. XIV.

MAaccioche non tiriamo più innanzi il ragionamento, cominciaremo ad addurre l'esperienze de gli antichi, con i quali possiamo imparare, come sommergendo i frutti in varie cose, li possiamo conservar lungo tempo. E primo

I citri non si putrefanno nell'orzo

Promette Sotione, se saranno sotterrate ne'monti dell'orzo. Ma si dice vna cosa maravigliosa, che ponendo il pan caldo, sopra i citri, che subito si putrefanno. Ma Palladio

I cotogni durar nel miglio

Ci ammonisce, e s'imagina, che come il miglio da per se stesso senza altro dura per molti anni incorrotto, così i cotogni sotterrati dentro i suoi monti, si possano conservar per molto tempo. Democrito le sotterra nell'orzo, imaginādosi che dalla sua secchezza, e freddezza si possano conservare. Ma questo mi è paruto di ricordarvi, che i cotogni non si debbano ripporre dove sono altri frutti fugaci, ò temporarij, overo degli altri teneri, perche i cotogni col suo sapore acutissimo, li fanno subito putrefare, ma l'uve standole vicino le fanno marcire. Nel medesimo

Miglio conservarsi le mele

S'imagina Plinio sotterrare, come habbiamo detto dell'altre. Apulejo dice, che si possono conservare senza mutarsi, sotterrate ne'monti di orzo. Questo si bene si hà da osservare, che ogni specie nelle proprie casse separatamente s'hà da riporre, perche quando diverse specie sono rinchiuse insieme discordando fra loro si corrompono con più prestezza. E però tutte quelle vigne, che fanno il vino di diverse specie di vite, non sarà così durabile, come sarà il puro amineo, ò puro apiano, overo il fecino riposti. Palladio

Le pera conservate ne' frumenti serbarsi molto

tempo promette, per conservarsi dalla loro siccità. Il medesimo

L'azarole serbarsi nel miglio

sotterrate c'insegna, e durar così molto tempo senza marcirsi. Quei di Somma, e noi li serbiamo nelle arene di fiume sotterrate, insin che si colgono l'altre, belle, verdi, e vigorose. Plinio

Le granate conservarsi senza marcirsi ne'monti di frumento

Promette, se prima calate nell'acqua bugliente, in un monte di grano riposte, dopò che saranno fatte le scorze in rughe. M. Varrone nelle botte di arena, e così M. Catone. Ma Didimo

L'uve serbarsi appese ne' granai

Comanda, molto tempo, e principalmente, se il frumento si moverà spesse volte, perche la polve, che s'inalza da quello, & attaccandosi all'uve, molto confetisce à far le durar molto tempo. Tarentino

Che

Digitized by Google

Che il frumento ſi conſervi molto

La cenere de' rami di quercia ſparge dentro il frumento, altri lo ſterco aride di bue. Vi giova molto ammaſſar la calce di arena con la morchia, perche queſta amazza tutte le beſtiuole, e fa il frumento più duro, e più ſodo. A tutti giova molto traporvi terra di creta raffreddata. E lecito vedere trenta, ò quaranta anni durar incorrotto, ſe tu traporrai quel che hò detto tra'frumenti, nelli granai, ſenza ventilarlo, ò farvi altro artificio, e quando vorrai ſervirtene, ſe pararlo col crivello, e ti potrai ſervir della medeſima coſa per altro tempo. Per artificio di Fiorentino.

I legumi poſſono durar molto tempo.

Dice, ſe la lenticchia aſpergerai di laſere meſchiato con l'aceto, e durerãno gran tempo ſenza putrefarſi.

Come l'altre coſe poſsino conſervarſi ſenza putrefattione.
Cap. XV.

RAcconteremo in queſto capo quelle coſe, che vagliono à conſervar l' altre coſe, che ſi poſſano guardar dalla putrefattione, e ſe ben ſono coſe vili, e di poco momento, pur ſon coſe vere, e porgono occaſione di andar inveſtigando altre coſe. Si poſſono

Conſervar tutte le coſe nell'argento vivo

Come ſono frutti, e ſimili. Perche ſpeſſe volte habbiamo accommodate i frutti ne'vaſi, poſtovi l'argento vivo, purche non le ſollevi in alto, e così per molti giorni, e tempi varie coſe habbiamo conſervate con lui. Così

La carne ſi conſerva con un chiodo di rame ficcato

Da Plutarco, ſe un chiodo di rame ſarà ficcato nelle lor carni, perche quello conſerva, che non ſi putrefaccino, per la qualità ſua coſtrettiva, e diſeccativa. Da molti eſperimenti, che hanno à torno, ne habbiamo imparato uno, come

Il cadavero duri molto tempo

Aperto prima il lato, ſi cavino fuor l'inteſtine, e ſegata per mezzo la calvaria, ſe ne cava fuori il cervello togliendo le mammelle, i teſticoli, e la midolla ſpinale, e dopò il corpo ſia appeſſo per i piedi per tre, ò quattr'hore, ſecondo la groſſezza, ò magrezza del corpo, dopò ſi lava con ſpongie di aceto diſtillato, e di acqua vite, e laſcia poi ſeccare, dopò diſeccato ſi ſparge di calce viva, di alume, è di ſale, e per dui giorni ſi laſcia appeſo al fumo di herbe odorate, come mirto, lauro, roſmarino, cipreſſo, e ſia ciò fatto in luogo ſecco, & aperto, finalmente poi ſi fa queſta miſtura: cinque libre di calce viva, di alume bruſciata una, due di ſale buono, di aloè, e mirra una libra, e meza, legno aloè meza libra, oglio di ſpicanardo meza oncia, di cenere di fiori di roſmarino cinque, verderame bruſciato, e vitriuolo due, theriaca fina quattro, ſegatura di cipreſſo meza libra, di zaffarano ſecco meza oncia, di ſeme di coloquintida tre, e meza, di antimonio polverizzato, una, e meza, cenere di feccia di vino cinque, e meza, muſchio meza dramma, ambra due,

Digitized by Google

due, hor tutte queſte coſe piſte con grandiſſima diligenza, e ben meſchiate ſe ne ſparga il corpo, e per tre giorni con le mani biſogna ben fregare, e molto gagliardamente, in luogo ſcoverto à venti, e ſecchiſſimo. Queſto voglio ammonire, ne'corpi che ſono molto graſſi, ſe ne levi il graſſo del ventre, delle natiche, delle coſcie, e de'muſcoli delle gambe, della barba, e per quei luoghi dove ſe ne trova. Così anchora

Conſervar le coſe nel balſamo

Ma perche non habbiamo il vero, ſe truovaſi, val più caro, e molti fatti artefi-cialmente ſe ne fanno à queſto uſo, de'quali parleremo à ſuo luogo.

Come poſſiamo far varie ſpecie di pane. Cap. XVI.

HAbbiamo già finito di ragionare de'frutti, & in che coſe ſi conſervavano, hor reſta dopò che l'habbiamo conſervati, imparar come ne poſſiamo ſervire. Fra le coſe che ſono molto neceſſarie all'humano quotidiano uſo, dimoſtraremo molti modi di far pane, vino, aceto, & oglio, che non ſolo il padre di famiglia con poca ſpeſa poſſa ſodisfare alla ſua famiglia: ma nelle careſtie, ne'monti, e nelle ſolitudini, e di tutte le coſe, che habbiamo detto con poca fatica ſe ne poſſino acquiſtare; ma cominciamo dal pane, e veggiamo gli antichi noſtri nelle neceſſità, de'quali ſe ne ſiano ſerviti. Laſciando quei pani fatti di ſpelta, di olira, tifa, panico, ſeſamo, e di legumi familiariſſimi di quei tempi, come coſe notiſſime. Ma primo

Far pane del tribulo

Dice Dioſcoride una ſpecie di tribulo, che naſce nell'acque, che nato ne'fiumi, fa un certo ſeme della grandezza delle caſtagne, con tre punte acute, membranoſo, ripieno di una midolla bianca, di guſto di caſtagna, che il volgo la chiama aquatica, & i paeſani ſe ne ſervono ne i cibi, non altrimente, che ſe fuſſe caſtagna. Coloro, che vanno fuori, ne fanno di loro corone da dir pater noſter. I popoli della Tracia, che habitano nel monte Strimone, di queſto tribulo verde ne paſcono i cavalli, e del medeſimo ſeme ne fanno pane; col quale vivono anchora ne' luoghi, dove naſcono appreſſo noi, i paeſani nelle careſtie di queſto ne fanno pane, come da Ferrareſi ſi fa di caſtagna, & i Calabreſi queſti arroſtiti ſotto la cenere, ſe ne ſervono per i frutti dopò cena. Con non molta differenza

Far pane di loto

Inſegna Teofraſto. Naſce ne'luoghi piani, ove le campagne s'inondano. La natura del frutto è ſimile alla fava, ma minore, e più delicata, quel che naſce nel capo, à modo della fava è molto, e denſo, e n'eſce hor l'uno, hor l'altro. Cadendo il Sole ſi reſtringe, naſcendo s'apre, e ſorge ſopra l'acqua, la grandezza del capo, quanto quella del papavero, naſce nell'Eufrate. Gli Egittij putrefanno le teſte loro ne'monti, e come ſono putrefatti i coprimenti, lavando nel fiume ſpartono il frutto, e lo ſeccano, e piſtandolo poi ne fan pane, e ſi ſervono di quel frutto. Plinio. E il lotometra, la qual ſi fa del loro ſeminato, il cui ſeme è ſi-

Digitized by Google

mile al miglio, ſe ne fà pane in Egitto da' paſtori, e per lo più di acqua meſchiata con latte. Niegano, che ſi poſſa trovar pane più ſalutifero, ò più leggiero mẽtre è caldo; ma quando è freddo, con più malagevolezza ſi digeriſce, e ſi fa più põderoſo. Si tien per fermo, che coloro, che vivono di quel pane, non ſono infeſtati ne di diſſenteria, ne di tenaſmo, ne di altra infermità di ventre: laonde ſi tiene per rimedio frà loro. Era anchora uſanza fra gli antichi

Far pane delle palme

Il che havemo da Plinio. Le palme in tutto ſecche di Thebaide, e di Arabia, ſono ſottili, e di corpo delicato, & abruſciate dal continuo vapore, ſi può dir, che ſiano più toſto coperti di cruſta, che di pelle. Nell'iſteſſa Ethiopia queſta ſi ſminuzza (tanta è la ſua ſiccità) & à modo di farina s'ammaſſa in pane.

Pane del ſicomoro

In Caria, & in Rodo la fico d'Egitto, è grande la quantità, che ſe ne proviene, chiamato ſicomoro, e ne' luoghi ivi conviçini è aſſai poca la quantità, che ſi fa del frumento, & i popoli nella careſtia ſe ne ſervono per pane, e per frumento, tanta è l'abbõdanza di ogni anno di queſto frutto, e la copia, il pane è amico del ventre: ma dà poco alimento, il che noi poſſiamo far il medeſimo delle noſtre. Si legge anchora appreſſo i ſcrittori di Agricoltura

Come poſſiamo far pane ſenza il fermento

Da Didimo. Alcuni ci giongono nitro, perche il nitro fa il pane più friabile, come anchora la carne. Altri il giorno prima, che vogliono far il pane, prendono l'uva, e la buttano nell'acqua, e nel giorno ſeguente, che vonno far il pane, togliono quelle, che notano di ſopra, e l'eſprimono, e ne fan pane giocondiſſimo. Se tu voi havere il fermento per tutto l'anno, quando ſarà finito di bullir il moſto nelle botti, quella ſpiuma che uſcirà di fuori, meſchiatala con farina di miglio, e peſta con diligenza fanne alcuni bocconi, le quali ſeccate al Sole, le riporrai dopò in luogo humido, e dopò toltone una ſufficiente quantità, te ne ſervirai per fermento.

Varie ſorti di pane fatte di radici, e di frutti.
Cap. XVII.

HOR veniamo ad altre ſpecie di pane, che ſono ſtate trovate à noſtri tempi, che à noi non poca utilità porger potranno nelle careſtie. E primo

Come ſi fa il pane della radice dell'aro

Si trova una radice dell'aro, la qual per non eſſer tanto agra ſi mangia, & è anchora deſiata ne' cibi. Dioſcoride diſſe, che ſi mangiava cotta, per eſſer così manco agra. Galeno diſſe mangiarſi in luogo di rapa, & in certi paeſi è agriſſima. Quando ne vorrai far il pane falla buglire in acqua, e ſe la vuoi far migliore, buttando la prima acqua ponila ſubito nell'acqua calda di nuovo. Ma in Cirene l'aro è al contrario del noſtro paeſe, perche ivi non ſerve per medicine, & è pochiſſimo agro,

Digitized by Google

agro, talche ſia più vile delle rape. Nelle careſtie anchora gli antichi ſi ſono ſervìti utilmente ne' cibi di queſta radice. Ceſare ſcrive nel libro delle guerre civili. E ſtata ritrovata una ſpecie di radice, e da quei che ſono con Valerio, che ſi chiama cara, la qual meſchiata con latte, baſta à ſatiare i ſoldati, e ſe ne fa à ſomiglianza del pane. Di quello ſe ne trovava gran copia, e fattone pane, e quando i ſoldati Pompejani rinfacciavano ne' loro ragionamenti la fame, che pativano i noſtri, ce ne buttavano in faccia, per levargli di ſperanza di havetſi à render per fame. E poco dopo ſegue. L'eſercito ſi ritrovava aſſai bene di ſanità. Et appreſſo Dioſcoride ne' nomi non legitimi de' ſemplici dice, che l'aron anticamente ſi chiamava cara. Ma appreſſo noi è di qualità molto agra, che appena ſi può toccar con la lingua. Ma dimoſtriamo il modo come di quella ſe ne poſſa far un pane eccellente, e ſe mi ſia lecito di dire, aſſai più bello del pane ordinario. Si pigliano le radici, che ſiano grandi, e ſi mondano della ſcorza, e ſi tagliano in fette ſottiliſſime perche quanto ſaranno più ſottili, più agevolmente diverranno dolci, dopo buglieremo nelle caldaje buglienti, tãte volte che l'acqua non ſia più agra, e vedrai la radice, che comincia ad indolcire, tolta la prima acqua ſi pone l'altra, e di nuovo ſi buglie, ſin tanto che l'acqua diventi dolce, e la radice maſticata non ſenta nulla di agrezza, all'hora ſi leva dall'acqua, e ſi ſpande nelle lenzuola diſteſe pendenti, ſinche ſi ſecchino, poi ſe ne facci farina con le mole, e ne uſcirà una farina bianchiſſima, la qual per ſe ſola, & aggiontavi la terza parte di farina di frumento, ſe ne fa pane bianchiſſimo, e ſaporitiſſimo. Si fa anchora di altri modi, e più preſto, e ſe lo indovinerai, certo che te ne rallegrarai molto dell'evento. Con grandiſſimo piacere anchora

Si fa pane dell'aſfodelo.

Et appreſſo noi è così abbondante di bolbi, che non ſe ne trova altra radice, che ne habbbia di più numero, alle volte di ottanta bolbi congionti inſieme. Oltre à ciò i monti, & i lidi ne producono tanti, che par l'habbia la natura fatta naſcere, proprio per il cibo dell'huomo. Plinio. L'aſfodelo ſi mangia il ſeme arroſtito, e'l bulbo, ma queſto arroſtito nella cenere, e giontovi olio, e peſto con i fichi con grandiſſimo guſto, come pare ad Heſiodo. I bolbi ſono ſimili alle picciole rape, così anchora dice Galeno. Ma appreſſo noi ſono di sì ingrato ſapore, & agre, che è impoſſibile, che poſſa ſervir all'huomo per cibo, che appena i porci ſotterrandoli col muſo, ne ponno mangiare, non ſolo non ne ponno mangiar gli huomini golosi di cibi nelle careſtie. Fù cibo frugale della antiquità. Ma bugliendoſi la ſua forza divien più debole aſſai, e quella ſua agrezza ſi fa mite, come habbiamo prima detto dell'aro. Il quale per levar la fame ſarà giovevole, come anticamente era ſolito farſi: e Plinio ne fa ampla teſtimonianza. Noi con la farina di frumento meſchiata ne habbiamo fatto pane molto ſalutifero, e principalmente ne' corpi conſumati, e tiſici. Anchora

Di rape, carote, e ſiſeri ſi fa pane

Da queſti cotti, e bugliti, e purgati di tutte le ſporchezze, ſe ne può far pane molto eccellente, come già ne habbiamo fatto, ma havendoci meſchiata farina di grano per metà, overo per terzo, come diremo un poco più appreſſo. E per non eſſe-

più lunghi, si può far buon pane da mangiare di tutte carote, radici, bulbi nel medesimo modo. Si fa anchora

Buon pan delle zucche

Perche delle zucche se ne può havere in abbondanzae:di poco prezzo, e fanno un pane assai saporito, meschiato con farina di grano, perche fa corpo al pane, per esser il maggior frutto, di grandezza di tutti i frutti, talche con poca quantità di farina si possono satiar molti huomini, e di questo ce ne possiamo servire non solo nelle carestie: ma se ne può mangiar per gusto, perche condite con zuccaro, & incrustate ce ne serviamo per le delitie della gola, & à mitigar la sete nelle febri ardenti, e se ne vendono in ogni luogo. Il modo di farlo è questo, si pigliano di quelle zucche rotonde gonfie,che già sono mature,e se ne fanno molti pezzetti,se ne butta via la corteccia dura,e secca di fuori,e la midolla di dentro col coltello, e sommersele in una caldaja di acqua bugliente le farete buglire, perche con quel molto cuocere si spoglia di quel color verde di herba, e quel brutto odore, e sapore fastidioso,e vien acquistando tuttavia miglior odore,e più grato sapore,& una particolar qualità di nodrire, e dura assai non meno, che il pane. Come sarà ridotto in forma di unguento, lo faremo passar per una stamegna di una seta da setacciar farina premendola con le mani,e se vi avanzerà alcuna parte,che non passarà per esser poco cotta, overo alcune aristе legnose per li stessi busi della tela,à quello che sarà passato fuori aggiongeremo la terza parte di farina, e l'ammassaremo in pane,il qual servirà molto per il vitto quotidiano,il qual ci piacerà,e non offenderà mangiato insino ad esser satollo, ma mangiato moderatamente havemo conosciuto haver molto giovato. Quando è fresco, è buonissimo, vecchio è manco buono, e saporito. Noi havemo insegnato servirsene à quelli, che hanno con noi qualche parentela, hor tu essendo savio, & accorto impara à servirtene.

Varij modi di far pane delli frumentacei, e delli legumi. Cap. XVIII.

ANticamente si faceva pane di varij frumenti, e legumi, & à me par soverchio in volerle raccontare, potendo ciascuno leggerle ne'scritti loro, ne in farli si può far errore. Noi facciamo in terra di lavore pan di miglio per delitie, & è un pane molto dolce. I popoli di Sarmatia quasi tutti vivono di questo frumento, e della farina cruda con latte di cavalla, e di sangue tolto dalle vene delle gambe. Gli Etiopi non vivono di altro frumento,che di miglio, orzo, & una certa parte di Francia di panico,come l'Aquitania. Ma quella parte d'Italia, che stà d'intorno al Pò, ci aggiunge la fava senza la qual non fa nulla. Li popoli di Ponto non preferiscono niun frumento al panico. Appresso noi l'uso della farina del panico è disprezzato: perche è di alimento molto secco, e leggiero. Del miglio ne fa pane,e certi pani cotti sotto la cenere, ma grave, e molto difficile à digerirsi, & al mangiare sono come colle,se non si mangiano subito che son cotte, overo anchor calde,

Digitized by Google

calde, altrimente ſono di una paſta crudá, e ponderoſa. Del miz d'India, ſe ne fa pane gravoſo, e non piacevole, ſecco, e terreſtre, vicino al miglio, appreſſo queſto è il pan detto di ſorgo, buono per alimentar : ma ſenza ſucco. Era appreſſo gli antichi un pan detto ornide, così chiamato dal ſeme ethiopico, tanto ſomigliante al ſeſamo, che non ſi potea conoſcere l'un dall'altro. Si fa ancora

Pane di lupini

Buoniſſimo, & anchor conoſciuto dagli antichi, perche Didimo inſegna come poſſi farſi dolce con acqua di fiume, ò di mare, in trè giorni poſto à molle in loro, e cominciando à divenir dolce ſi ſecca, e ſi macina, la cui farina miſchiata con quella di orzo, e di frumento, era buona à far pane. Ma noi la facciamo in queſto modo. Primieramente ſi macinano i lupini con le mole, e ſe ne fanno farina, delle quali cinquanta libre poſte in un cado di legno, e buttatovi ſopra acqua chiara, che avanzi ſopra quattro diti, movendo ſempre con un cucchiaro di legno, poi ſi riposi, finche l'acqua diventi chiara, e la farina vadi ſotto, poi ſi cola l'acqua con diligenza, che non ſi perda alquanto della farina, e di nuovo ſi gionga acqua, e ſi muova come prima, e così farai la terza volta, finche la farina, e l'acqua diventino dolci, il che avverrà in un giorno, e ſe l'acqua ſarà mutata molte volte. Come queſto ſarà fatto, ſi pone la farina in un lenzuolo diſteſo, e con un cucchiaro di legno ſi và ſpandendo, che l'acqua coli per i buſi della tela, e la farina più preſto ſi ſecchi nella ſuperficie della tela. Intanto ſi cuocono due libre di riſo, e cotte che ſono, ſi meſchiano có queſte, divideremo quella maſſa in due parti, delle quali una parte meſchiaremo col fermento, e con cento libre di farina di frumento, e ſe ne facci pane, l'altra parte col fermento ſi conſervi per il giorno ſeguente, che meſchiata con farina di frumento farà buon pane, che non ſaprà punto di farina. Ma tutta la diligenza ſi deve por nel fare del pane, che non facendovi buona farina, il pane non verrà buono, onde nella farina, e ſua preparatione conſiſte tutta l'importanza, perche quanto di più cattive biade, ò legumi faraſſi, tanto con maggior induſtria ſi deve preparare. Con queſto modo ne potremo far pane dell'orobo, e faca, e con l'acqua ſi può mitigar il ſapore, e con la meſcolanza della farina. Si fa anchora de' piſelli, ceci, doliche, lentecchie, e fave, e principalmente delle ghiande. Ma non è anchor civile il

Far pane dell'herbe

Se alcuno torrà l'herba lappa, e la minuzzerà minutamẽte, e con la mola la ridurrà in polvere ſottiliſſima, e con altretanto, ò col terzo della farina di grano aggiunta, ne avverrà un pane, che te ne potrai ſervire ne' biſogni, & havemo inteſo in alcuni luoghi mangiarſi da poveri ſenza offeſa della ſanità, e per un meſe haver paſciuti egregiamente certi aſſediati da nemici.

Come

Come si possa giongere peso al pane. Cap. XIX.

HOR insegnaremo come si possa giongere il peso al pane, cosa veramente mirabile, & utile, e molto profittevole, non solo per sollevarla fame nella carestia, ma giovevole al padre di famiglia, perche con poca farina, potrà satollare molti. E ciò in tre modi, perche sono cose, che aggionte al grano augmentano l'istessa sostanza del pane, altre sono di secca, e glutinosa natura, le quali conspissano l'acqua, e lo refrangeno in sostanza di pane. Evvi l'ultimo modo, il qual col caldo dell'anima sua, vive vegeta, e cresce. E quanto manca per il tor che si fa dalla semola, tanto nella molitura, e nel restante artificio l'acqua aspersa vi aggiongerà. Oltre à ciò; la cocitura del pane ne toglie del peso del pane una decima, e meza parte, hor veggiamo come i nostri antichi con una certa terra overo

Creta peso, e bianchezza al pane

Habbiano potuto dare. Plinio insegna in questo modo, con una creta, come habbiamo potuto far bianco l'alica. L'alica si fa di spelta, che noi chiamiamo semente. Se pista il suo grano in un mortajo di legno, perche con la durezza della pietra verrebbe à farsi troppo minuta, ma il più nobile si faceva, come è manifesto, col mortajo da quelli, che erano stati condennati per pena. Nel primo si facea cō un vase di ferro, cavatone prima le scorze, e poi cō i medesimi istrumenti si rompe la nuda midolla. Così si fanno tre specie di alica, la minima, la seconda, e la grandissima detta afrema. Non have anchora riceuuta la sua bianchezza, per lo quale s'avanza l'una l'altra già in Alessandria si preferiscono poi, (cosa mirabile à dirsi) se ci meschia una creta, la qual posta nella sostanza, e giōge colore, e tenerezza. Questa si trova tra Pozzuolo, e Napoli, in un monticello detto Leucogeo. E vi è di Augusto un decreto, per il qual comanda, che dal suo fisco siano pagati ventimila ducati a'Napolitani per quella: portò una Colonia in Capua, e allegnò la causa del portamento per haver negata i Campani potersi far l'alica senza metallo.

Il riso aggionge peso al pane

nè corrompe il sapore, nè la bontà del pane, anzi aumēta il sapore, ò la bōtà sua, e lo costrenge nella proportione ottupla, che con il continuo rivoltare ritiene lo spirito volante; laonde vedrai la congelatione, aggiongi il formento alla cosa congelata. Ma bisogna, che si raffreddi, accioche non restingua la forza della congelatione, e s'accosti à legar il servo fugitivo, & à conglutinarlo con la sua sostanza di frumento, mentre ti parrà, che basti, e lo vedrai essere asceso al peso dovuto, Col medesimo essempio

Aggiongere il peso al pane di miglio

Possiamo assai agevolmente, perche essendo egli secco, friabile, discontinuo, e senza nervo, e pesto col pittone di legno, e ben cernito col crivello, finche se ne parta la scorza, come l'habbiamo visto usar in Roma, e Fiorenza, con la sua digiuna aridità ne riterremo molto di quel volante spirito, all'hor accompagnato

to col frumento, ſi refrange l'aria, e ſi converte nella ſoſtanza di chi ſe lo magna, ſenza tor nulla al pane del ſuo colore, ſapore, e bontà, anzi ſtimerai, che ve ne ſia aggionto. Ne ſarà coſa manco gioconda, di vedere

Il latte dar peſo al pane

Di utilità tanta da non diſprezzarſi, e con eſperienza di migliorar molto, perche aggiunge peſo, bianchezza, e friabilità, aggionto in luogo dell'acqua, quando è freſco non hò guſtato coſa ne più tenera, ne più ſaporita, e per certe ſue doti particolari vi ha piacciuto aggiongerlo qui, aggionte anchora à quelle coſe, che havemo conoſciuto eſſere neceſſarie à queſt'arte. Ma per certo è pur coſa mirabile col medeſimo.

Grano aggionger peſo al grano

Senza niun aggiongimento, perche volendo noi aggiongervi coſe eſtrance, con molte, e quaſi infinite coſe havriamo potuto conſeguir l'effetto con aggiontione di ogni minima coſa. Ma in queſto eſperimento dalla vera ſoſtanza del grano, ſe ne cava un certo fromento, il qual ſeparato, repurgato, & aggionto al medeſimo, augmentando la ſua ſoſtanza, over l'elemento refrangendo nella ſua maſſa, aumenteraſſi. Ricordandovi queſto, che non vada diminuendo quel prolifico calore, ma ſi vada conſervando, & accreſcendo, che di quà il tutto dipende. Ma hor narreremo una illuſtre opera della natura, e piena di mirabilità, come poſſa farſi

Che il grano creſca da ſe ſteſſo

Ma non sò come l'animo mio ricuſa di manifeſtarlo, accioche non venghino à vilipendio, eſſendo ſcoverti alla viliſſima plebe; & alli ignoranti homicciuoli, ma accioche non defraudiamo gli ingegnoſi del lor premio, à quelli il neghiamo, à queſti il manifeſtiamo. Queſto è ſtato non conoſciuto da gli antichi, perche di ſimil modo di far pane, io non hò trovato niuna parola mai ne' ſcritti loro. La coſa cõſiſte in queſto, che la farina di grano ſi contratti di modo, che vẽghi à ſpirar l'ardor della ſua anima, figlia de' fuochi celeſti, per ſua natura è di tanta ſottilezza, che inalzata dal ſuo calore, rende la ſua maſſa così gonfia, che arrivi alla ſommità delle labra del vaſo, il giorno appreſſo lo porrai nella mattra, e vi aggiongerai farina di nuovo, la qual medeſimamente elevata dal ſuo calore, e vedendo à movere, & occorrendo alla ſua maſſa, quaſi ritornando di nuovo ſi refrange nel ſuo elemento, e di là in ſoſtanza di farina. Queſto farai tre, overo quattro volte, e così potrai propagar la coſa infinito. E tutto ciò ſi facci in una ſtola, che il ſuo nativo ſpirito ſia accarrezzato. Mi ha paruto anchora di ammonire, che non feriamo la maſſa, accioncbe per la ferita non eſpiraſſe i ſpiriti generativi, & ſe ne voli in vento, perche non acquiſtareſti l'intento tuo, ne vi manchi quel ruggiadoſo vapore, il quale elevato alle ſtelle, e diſtillando di là, irruggiadi la maſſa, così ti rallegrerai molto del portentoſo acquiſto: ma biſogna una diligente operatione di mano. Ti priego per la tua negligenza non diſtrugger tanto ſecreto, poiche ſono ſtate inventioni queſte de illuſtriſſimi ingegni.

Come

Come poſſiamo per lungo tempo ſoffrir la fame, e la ſete.
Cap. XX.

ERano appreſſo gli antichi certe compoſitioni, che ſcacciavano la fame, e la ſete, le quali erano molto neceſſarie così à tẽpo di careſtia, come nell'eſpeditioni delle guerre. Dice Plinio. Certe coſe con un poco di guſto acquetano la fame, e la ſete, e conſervano le forze, come il butiro, l'hippace, e la glicirizza. Et altrove. La Scitia trovò la prima, che ſi chiama Scitica, naſcer circa la Boetia, aſſai dolce. L'altra utiliſſima à quelle coſe, che chiamano ſpaſmata, e di gran lode, che havendola in bocca, non ſentono la fame, ne la ſete. Il medeſimo effetto fa la hippace detta: perche fà il medeſimo effetto ne'cavalli. E dicono con queſte due herbe i Soldati di Scotia per dodeci giorni durano la fame, e la ſete: le quali coſe trasferì dal primo libro di Teofraſto. La Scitica è dolce, e molti ſonò, che dolce la chiamano. Naſce appreſſo la Meotide, fra l'altre coſe eſtingue anchor la ſete, ſe ſarà tenuta in bocca, per la qual coſa così quella, come la ſcitica di cavalli chiamata, per undici, ò dodeci giorni ſoffriſcono la fame, e la ſete. Laonde appare Plinio haver tolto queſto da Teofraſto. Ma ſtimo, che hà fatto errore, perche Hippace dinota il caſo di cavallo, e non è herba. Teodoro l'interpreta equeſtre, quaſi fuſſe ſimile alla glicirizza à ſcacciar la fame, ò la ſete. Perche dice Hippocrate. I Nomadi di Scotia mangiano l'hippace, queſto è il caſo di cavallo. Et altrove. I Sciti ſevotono il latte di cavallo in vaſi di legno cavi, e quello mentre ſi turba, la ſpiuma graſſa, che butiro chiamano, ſta ſopra la ſuperficie, che quello, che è grave cala giù dopò ſeparato, lo ſeccano, e quel ſecco chiamano hippace. La cagion di ciò è, che il latte di cavallo nodriſce grandemente, & è eguale in proportione à quello del bue. Da Dioſcoride. Gli Indiani di occidente uſano un'altra compoſitione

A tolerar la fame, e la ſete

Dell'herba chiamata tabacco, percioche dal ſucco di quella, e di cenere di chioccole ne fanno certe ballottine, e le diſeccano all'ombra, e ne'viaggi di tre, ò quattro giornate l'una ne pongono fra il labro di ſotto, e fra'denti, e ſucchiano continuamente, e quello ſucco ſucchiato l'inghiottono in tutto qllo ſpatio di giorni, e così non vengono à ſentire ne fame, ne ſete, ne ſtanchezza. Ma inſegnaremo un'altra compoſitione, laſciataci di Nerone, e ſi chiamava la

Compoſitione epimenidea à tolerar la fame, e la ſete

Era un certo medicamento, che molto nodriva, e prohibiva la ſete, e ne mangiavano così coloro, che aſſediavano le città, come gli aſſediati, è chiamata compoſitione epimenidea, dalla ſcilla epimenidea, che intrava in detta compoſitione, e ſi faceva in queſto modo. Corta la ſcilla, e levata l'acqua, e deſeccata, e tagliata in piccioliſſime parti, e dopò fatto queſto vi giongevano la ſeſta parte di ſeſamo, e la quintadecima di papavero, e tutte queſte coſe mitigherai nel miele, come coſa eccellente à far corpo, il tutto ſi parte in pezzi; come una grandiſ-

ſima

ſima oliva, & una di queſte ſe ne prende la ſeconda hora, e l'altra ſe ne mangiava l'hora decima, e nella fame non ſi veniva à patire niun male. Vi è un'altra compoſitione del medeſimo, che ci entra di ſeſamo di Atene un mezo ſeſtario, della meza parte di miele: una cotile di oglio, & una chenice di mandorli mondi dolci: ſi ſecca il ſeſamo, li mandorli ſi peſtano, e ſi muovono bene, e poi ſcorticano le ſcille d'ogni intorno, togliendo le radici, e le frondi, e partendole in picciole parti, poſte in mortajo, è dibiſogno peſtarle, inſin à tanto che ſieno beniſſimo peſte, e di queſte ſcille così peſte ſe gli aggionge di miele, e di oglio egual parte, meſchia bene, e ponile in una pignata, e ponila ſopra i carboni, movendo di quâ, e di là con un cucchiaro di legno, intanto ogni coſa ſia ben'inſieme meſchiata, e quando quella maſſa è raſſodata, è bene dividerla in piccioli boccôcelli, e pigliandone una la matina, e l'altra la ſera; havrà un baſtevole nutrimento. Queſta medicina è molto giovevole à uno eſercito, perche eſſendo dolce, adduce ſaturità, e toglie via la ſete. Queſto ſecreto habbiamo tolto da una ſcolia ſcritta à penna ſopra il libro di Nerone, nella libraria Vaticana, e la medeſima habbiamo viſta in Filone, nel quinto libro delle coſe di guerra, dove ſcrive molte coſe ſimili à queſte.

Da quali frutti ſi può far vino. Cap. XXI.

HOr raccontaremo i frutti, da'quali ſi può far vino, ma deſcriviamo quelli prima, che ſono ſtati fatti da gli antichi, e ſono di due ſorti, perche alcuni ſerviyano a'rimedij, de'quali ſon pieni tutti i libri de'medici, altri a' varij uſi, e quaſi infinite ſpecie ſecondo la differenza de'luoghi, e delle genti, perche quello, che è donato ad un luogo, ad un' altro è ſtato negato. Primieramente far il

Vino delle palme

Plinio dice, che in Oriente di queſti ſi facci il vino, e racconta cinque ſpecie di palme, e le differenze de'vini; che ſi fanno da queſte, delle quali le migliori ſono quelle, che ſi chiamano cariote, copioſe di ſucco, e ſono i principali vini di Oriẽte: ma faſtidioſi al capo, donde il frutto ne trahe il nome: le più lodate in Giudea, e maſſimamente in Hiericq, quantunque quelle di Achelaide, di Faſelide, e di Libiade popoli ſieno in gran prezzo nelle medeſime valli. La lor principal dote, che ſono di ſucco graſſo lattuoſo, con un certo guſto di vino dolciſſimo, come di miele. Il vino imbriaca, come fà il frutto anchora, mangiandone abbondantemente. Dioſcoride l'inſegna così. Poni le palmette mature, chiamate chidee in un vaſo buſato di ſotto, chiuſe con canna impeciata, & il buſo ſia otturato con lino, e con quaranta ſeſtarij, infondivi tre congi di acqua, e ſe non ti piaceſſe così dolce, baſtâvi cinque congi, che pur è aſſai. Dopò dieci giorni toltone dalla canna quel panno di lino, togli quel vino graſſo, e dolce, e riponilo Si fa anchora

Vino de' ſichi

Sotione l'insegna di questo modo. Alcuni fanno vino di fichi verdi, riempiendo la meza parte del vaso, e finiscono di riempir la restante parte: giongendovi acqua pura, e di momento in momento assaggiando, l'esperienza pigliano col gusto, & apparendo quel sapor di vino, lo colano, e dipoi l'usano. Si fa anchora di fichi secchi insegnato da Dioscoride, & il catorchite, overo ficite chiamato. Si pongono à molle i fichi carici, celidonij, overo fenicei in un vase di creta, il cui fondo sia busato, e poi otturi il buso con una canna impeciata, & otturato il suo buso con una pezza di lino; à quaranta sestari, di acqua bisogna aggiongere tre, e se il vino non piacesse così dolce, bastarà giongervene cinque sestari. Dopò dieci giorni si piglia, e così anchora la terza volta il medesimo moggio di acqua, nella quale ci siano state bagnate dentro vinaccie, vi si infonde, e similmente per lo spatio del quarto, ò quinto giorno, si piglia. Alcuni aggiongono à sei anfore di quello dieci sestari di anfore di sale, per questa cagione, che non venghi agevolmente à corromperſi. Alcuni vi fanno sotto un letto di finocchio, e di vino, e vi pongono sopra i fichi secchi, e così vicendevolmente, finche il vaso ripieno sia. Si fà anchora

Vino di pera.

Che del greco nome del pero si chiama apijte, e da'latini pirato. Palladio l'insegna in questo modo, piste, e riposte in un sacco di rara tessitura si cõprima col torchio, overo con pesi, e dura per l'inverno, ma divien aceto al principio dell'estate. Comanda Dioscoride, che le pere non siano molto mature. Nel medesimo modo si fa il

Vin di granato

Sotione fa il vino delle mele granate puro premute, togliendo via quei che stanno nel mezzo de'grani. Palladio. I grani maturi, e con diligenza netti si pongono in una fiscella di palme, e si premono con il torchio, e poi cuocerai à fuoco leggiero, insino che cali la metà, e quando sarà raffreddato, lo riporrai in vasi impeciati, & ingessati. Alcuni non cuoceno il succo, ma per ogni sestajo ci pongono una libra di mele, e lo ripongono ne'vasi già detti, e lo custodiscono. Si fa

Vino dell'arbore loto

Vi è una specie di loto, che non ha il nocciuolo dentro, perche nell'altra specie, e come di osso, e di quello anchora se ne fa vino simile all'acqua melata, e dicono che non dura più di dieci giorni. Il medesimo dice Nipote da Plinio, & Ateneo da Polibio. Del loto si fa pur vino posto à mollo nell'acqua, e pesto, e di sapor grato, e giocondo, come d'una buona acqua melata. Questo vino si beve puro, e senza acqua, ma non dura più di dieci giorni, laonde si fa à poco, à poco, per l'uso di brevi giorni. Si fa anchora aceto da quello, se ben non molto, assai buono, e commodo. Si fa anchora

Vino del mirto, e cornali

Da Sotione, il qual del mirto, e cornale frutto fresco, e pesto, e premuto ne fa vino. Hor narraremo come potremo

Far vino delle biade

Dalle

Dalle biade ſi fa bevanda. Dell' orzo Dioſcoride l'inſegna, e ſi chiama zito, ſi fa anchora vino dell'orzo, il qual chiamano cumni, e bevendo di quello ſpeſſo in luogo di vino, ſimili ſorti di bere ſi fanno anchora del grano. In quella parte di Spagna, che mira l'occidente, e la Brettagna. Da quali dice Plinio. Dalle biade ſi fa vino, Zito in Egitto, Celia, e Ceria in Iſpagna, Cerviſa, e più ſpecie in Francia, & altre Provincie. Ariſtotele nel libro dell'imbriachezza, parlando del vino fatto di orzo, che chiamano pinon, fa cader gli imbriachi di quello all'indietro, ma l'altre ſpecie di vino, che imbriacano, gli imbriachi cadono in ogni parte, à deſtro, à ſiniſtro, bocconi, ſupino, ſolo quei che bevono del pinon, ſolo cadono ſupini, e declinano all'indietro, il vino fatto d'orzo chiamano brito. Sofocle nel Trittolemo, & Eſchilo nel Licurgo. Ma Hellanico nelle ville dice, che il brito ſi fa de'radici, e da quei di Tracia di biade. Hecateo dice, che gli Egittij fanno farina dell'orzo per far vino. Et i Peoni bevono brito fatto di orzo, e Parabia del miglio, e di riſi fatta, da Ateneo. Si fa anchor vino del riſo. Dice Eliano, che à gli Elefanti, che combattono nelle guerre ſe li dà vino non ſolo fatto delle viti, ma de' fatti ad arte del riſo. Hor appreſſo i popoli Settentrionali delle medeſime biade, ſi fa il vino detto biera, ma vi ſi meſchiano fiori di lupuli, non potendoſi far ſenza quelli. Si fa di orzo, e di grano poſto à molle nella decottione. Noi habbiamo viſto di orzo, e grano macerati nell' acqua farſi ſapor di vino, anzi di quella havere poi cavato una eccellente acqua vita. Ma queſte ſorti di vino furono trovate da gli antichi più toſto per medicine, che per bere. Noi ne inſegnaremo alcune, che tanto imiteranno il ſapor del vino, che ſaranno eſtimate veramente vino. E primo far

Vino di miele.

In nove barili di acqua ſi pōgono diciotto libre di miele, & in caldaje di rame ſtagnate dentro ſi pōgono à buglire fortemente, movendo ſempre con cucchiari di lgno, levando ſempre le ſpiume, che vengono in bugliendo, poi ſi coli, e ſi pōgono in una botte. Poi ſi pigliano 2. libre di tartaro di botte di vino roſſo, e boglia nell'acqua, finche ſiano diſſolute: à cui s'aggionga l'ottava parte di un barile di aceto, acciochè non ſi ſenta quella faſtidioſa, e ſatievole dolcezza del miele, e ſi meſchino bene, poi vi ſi aggiungano duo barili di vino eccellente, laſcia ben far reſidenza, e dopo alcuni giorni colalo per una ſeta di cilicia, di peli di cavallo, overo ſtamegna, acciò ſi poſſa annettare di tutte le bruttezze, e di alcune reliquie delle coſe poſte, e di quà ne uſcirà un liquore aſſai acconcio à riſparmiare il vino, e ſpéder poco per la famiglia, del quale ti potrai ſervire, e nella buona, e nella cattiva ſanità, cuoprilo, e ſervitene. Dimoſtraremo anchora un'altro modo di far

Vino de' paſſi

In una caldaja di rame ſi pongono ſette barrili di acqua, a'quali s'aggiungono due libre di uva paßa, buglino tanto; finche ſi diſſolvano in acqua, divenghi come melata, e ſe la caldaja non ſi troverà di tanta capacità, fallo in più volte. Dopo tolto il vaſo dal foco, dopo raffreddato, cola à poco, à poco, dopo colato poni nella botte, e vi ſi aggionga una miſura di aceto roſſo, per ammorzar tanta dolcezza dell'uva paſſa, e 9. altre libre di tartaro piſtate in polvere ſottiliſſima, e poi po-

nendovi ſopra la quarta parte di vino eccellentiſſimo ſi riempirà il vaſe, e s'incoverchi, e ve ne potrete ſervire dopo una ſettimana. N'inſegnaremo anchora un'altro

Vino di cotogni.

Un barile di muſto ſi pone in una caldaja di rame ſtagnata, & aggiongevi da cinquanta cotogni ſelvaggi, cioè quelli fatti à fette, e rugoſi, toltone via i ſemi, e fatti in pezzetti à modo di rape, cuocanſi à fuoco leggiero, e come ſono alquanto bollite, ſi raffreddino, levati dal fuoco le mela ſi peſtino con piſtello di legno, e ſpremanſi col torchio, e quel ſucco cavato dalle mela, riponilo col muſto, in un vaſo di creta vitreato, e ſerbalo per un'anno. In ogni careſtia ti potrai ſervir di quello venendo l'occaſione, poſte in un barile quattro parti di acqua, due di muſto, & una quarta della predetta miſtura, ponila in un vaſo ben otturato, che buglia, e come vedrai che è fatta già chiara, danne à bere. Onde da tutte queſte coſe una anfora di aceto, una libra di miele, e tanto di tartaro trito, laſcia buglire in una pignata vitreata à poco à poco, e và meſchiando ſempre, e per ogni barile di acqua, aggiongivi una anfora di vino, & ottura, e paſſati i venti giorni, ti potrai di quella ſervire. Overo una libra di miele, & altro tanto di tartaro di vin roſſo, meza libra di uva paſſa, e due anfore di aceto bugliano in una pignata, aggiongevi à queſte coſe vino, e ſarà buona da bere.

Vino chiamato meda

Bevenda uſata in Ungheria, Polonia, & Anglia, ſoave, e ſalutifera più di alcuni nō pochi vini. Si fa di vēti libre di buon miele, di acqua cento venti, bugliano inſieme, e ſi deſpiumino, finche reſtino ottanta libre, le quali raffreddati, e poſti nella botte, vi ſi aggiongano ſei oncie di fermento di pane, overo quanto baſti à farlo buglire, e sfecciare, & inſiememente con un licinio ſi appenda, e vi ſi immerga, ma che non tocchi il fondo, e vi ſi pongano poi dentro due dramme di cannella, di grana paradiſi, di pepe, di gengevo, e di garofoli, e di fior di ſambuco quanto ſi può pigliar con una mano, e ſi laſciano nel cellajo per un'inverno, nella eſtade ſtia al Sole per quaranta giorni, inſin che pigli ſapor di vino, e laſci l'ingrato ſapor di miele, ma ſe vi aggiongerai la terza parte di vino ſarà più gratioſo.

In quanti modi ſi poſsa far' aceto, e di che coſe. *Cap. XXII.*

HAbbiamo ragionato del vino, è coſa convenevole ſi parli dell'aceto, e primieramente come ſia ſtato fatto da'noſtri antichi, dopo come da noſtri moderni, overo per farlo, che diventi acutiſſimo, ne ſol queſto giova al padre di famiglia; ma l'aceto è neceſſariſſimo à molte arti. Sono anchora molti paeſi, ne'quali è gran careſtia di vino, e però ancora gran careſtia di aceto, laonde in quei paeſi non han poco faticato quei belli ingegni in trovar varie inventioni di farlo. Per cominciar dunque, diremo

Come ſi facci l'aceto de'ſichi,

Come

Come lo dice Colum. Si denno cogliere i fichi freschi assai maturi, anchorche p le pioggie, e tempeste siano cadute à terra, li quai colti da terra, e scelti si pōgono in un'anfora, ò barile, & ivi si lascino finche diventino fermēto, onde dopo che sono divenuti agri, e lasciato un'acqua, cioche vi è di aceto si cola diligentemente, e si ripone in vasi impeciati ben odorati. Queste fāno un'aceto fortissimo della prima bontà, ne mai contraherà palugine, ò marcirà, se non sarà posto in luogo humido. Sono molti, che desiano la quantità, che meschiano acqua con i fichi, e poi vi aggiungano fichi freschi maturissimi, e lasciano, che in quel suo liquore si putrefaccino, insin che diventi di sapor molto acre, dopo lo pongono in sporte di gionchi, ò in in sacchi fatti di sparto, e si cola, e dopo colato lo riscaldano sinche sia tolta ogni spuma, & ogni sporchezza, all'hora ci aggiongono alquanto di sal brusciato, e questo fa, che prohibisca i vermicelli, overo altri animali, che vi nascano. Cassiano fa in questo modo. I fichi vecchi, e l'orzo arrostito posto nelle midolla de'citri si pone nel mezo del barile, e moverai con gran diligenza, e frequenza, e come ogni cosa sarà liquefatta, e putrefatta, la coletai, e l'userai. Apulejo. Si fa de'fichi bagnati negli alperi, e poi buttati nell'acqua, e che cominciano à putrefarsi, se ne fa aceto. Dioscoride. Del fico macerato il liquore, si converte in agrezza, e serve non men dell'aceto. Si fa anchora

Aceto delle palme

Al vino di palme già detto prima alcuni ci aggiongono acqua di nuovo, se ne servono. E così fanno la terza, quarta, quinta, e sesta volta, il che al fin pur divien aceto del medesimo. Insegna à fare

Aceto del miele

Plinio. Vuole che si lavino di acqua i vasi del mele, e i favi, e questa poi cotta divien un salutifero aceto. Palladio insegna il modo di fare

Aceto delle pere

Le pera selvaggie, ò di quella specie asprissima, quando sono mature, se ne fa un monte per tre giorni, dopo si mettono in vase, accioche si meschi con acqua di fonte, ò di pioggia, e coperto il vase si lascia per trenta giorni, e dopo quanto ve ne servirete per uso di aceto, tanto vi giongerete di acqua, per non farlo venir meno. Cassiano fa

Aceto de'persichi

I persichi molli, e delicati poni in un barile, e ci pone sopra orzo arrostito, e lascia così putrefare per un giorno, e dopo colateli bene, se ne serve. Possiamo da Cassiano fare

L'aceto senza vino

Se cuocerai il gesso con l'acqua marina, e vi meschiarai acqua di fiume, e dopo colati, te ne servirai. Ma se vuoi

Far del vino aceto, over vino dell'aceto

Cassiano l'insegna, pone la radice della bietola nel vino, e dopo tre hore sarà aceto. Ma se lo vorrai restituir com'era prima, ponivi la radica del caulo. Così anchora

Far il medesimo

Potre-

Potremo in altro modo, e presto, poni sale nel vino, e pepe, e fermento agre, meschia insieme, e subito si convertirà in aceto. Se vorrai far questo più presto, sommergevi dentro un mattone, overo un pezzo di acciajo infocato più volte: apparecchia anchora nespole acerbe, cornali, more, e pruna. Ma s'impara da Sotione

Far aceto forte di musto

Secca al Sole vinaccie di uva, e buttale nel musto, aggiontovi poche uve agreste, e farai aceto agre, del quale ti servirai dopo il settimo giorno, overo ponivi del piretro, e diverrà agre. Di più se la quarta, ò prima parte diverrà aceto farai buglir'al foco, & aggiungerai al medesimo, e lo porrai al Sole per otto giorni, havrai un agre, e giocondo vino. Le radici della gramegna antiche, uve passe, e frondi di pera selvaggie peste, e radici di rovo, e sero di latte, ghiande arrostite, carboni infocati, decottione di ceci, cruste infocate, ogni una di queste cose buttate nell'aceto lo fanno agre. Insegna Apulejo

Per doppiar l'aceto

Piglia una buona misura di aceto, come si dicesse una metreta, & à quella giongi una metreta di acqua di mare, bollita insino alla consumatione della metà, aggiongevi l'uva, e meschiata riponi ne'vasi. Alcuni pongono à molle l'orzo, e poi lo colano, e vi aggiongono una metreta di quel liquore, e lo meschiano, e muovono insieme, e di sale abbrusciato anchor caldo buttaci sopra una sufficiente quantità, fatto ciò cuopri il vaso col coverchio, e così lo lascia per otto giorni. Ma noi così lo sogliamo fare

L'aceto di racemi premuti

Dopo la vendemia ponemo in un vase di legno i racemi già premuti col torchio, e ci aggiungemo una quantità di acqua, e fra una settimana diviene aceto. Oltre à ciò i caprioli tagliati dalla vite, e pesti si pongono con l'acqua, e si convertono in aceto. Con questo modo anchora

Il vino mutato convertirlo in aceto

I graspi già premuti col torchio disponili in una tina di legno, che siano rari fra loro, e fa che si riscaldino per quattro giorni, e dopo buttavi sopra del vino grasso, quanto basti à coprirli, lascia così per un giorno naturale, poi le colerai in un'altra tina. e dopo altre tante hore le trasporrai in un'altra, e così tanto farai, che infortissimo aceto trasmutato sia, e bianco. E se delli medesimi raspi ne vorrai fare un'altro, sovra i medesimi raspi buttaci alquanto di aceto fortissimo, e lascia così finche diventi fortissimo, e poi toltone quello sopraponi del vino perverso, e farai nel medesimo modo detto, all'ultimo porrai i raspi à spremere col torchio, e ricuperarai la quantità del vino, che la prima volta vi ponesti.

Come si possano accomodare alcuni difetti del vino.
Cap. XXIII.

I Nostri antichi, accioche i vini non si guastassero, ritrovorno molti rimedij, ne meno ci hà faticato l'età più fresca in ritrovarne degli altri, accioche il vi-

no

no non ſi pervertiſſe così agevolmente, e prendeſſe tante diverſe qualità. Dice Paſſamo, il vino d'intorno il ſolſtitio, e l'occaſo delle Plejade, ò nel caldo della canicola, e nel ſommo eccesſo del freddo, di tempeſte, di venti, e di tuoni, ò divien'aceto, ò ſi traſmuta in vappa. A tutte queſte coſe vi trovaremo alcuni rimedij. Noi prima deſcriveremo alcuni pronoſtichi di Africano à conoſcere i vini, che s'hanno à guaſtare, ò che hanno à durare. Quando havrai ripoſto il vino nella botte, dopo un poco di tempo traſmutalo in un'altro vaſe, guardando con gran diligenza la feccia, e di là conoſceremo i ſegni della ſua qualità, pigliandone eſperienza per l'odorato, ſi viene à putrefarſi, ò ſi genera certi pulci, i quai ſegni dimoſtrano che il vino và alla corrottione. Altri pigliano il vino da mezo il vaſo, lo ſcaldano, e dopo raffreddato, lo guſtano, e dal ſapore fanno congettura del vino, altri dallo odore del turaccio. Quando il ſapore è di vino, è buoniſſimo ſegno, acquoſo è peſsimo, auſtero è di ſicurezza, molle da pervertirſi. I tempi di far queſti ſaggi ſaranno in quei, che ſono così da tenerſi, come dicemmo. Ma veniamo a' rimedij, impara

Il vino debile come s'emendi.

Il vino debile è quello, quando cominciarà ad aſpirare quella forza del calore, e ſpirata quell'anima, il vino ſubito diventa aceto, perche l'aceto è il cadavero del vino. Al'hora potremo ſubito rimediare, aggiongendovi acquavite, perche quella ſola può ridurre una nuova anima. La miſura ſarà tre oncie per barile. Ci è un' altro rimedio

Che il vino non ſi riſcaldi.

Ne' Solſtitij eſtivi per li ſmiſurati caldi, il vino ſi ſuol riſcaldare, e ſi perverte, all' hora porrai argento vivo in una caraſa, e coprendola molto bene, la porrai in mezo la botte attaccata pendente da ſopra, la cui frigidità farà che il vino non ſi perverta. La miſura è di due libre per le botte grandi; ne' ſmiſurati caldi del cielo il calor dell'aria alletta, e tira à ſe quello di dentro, e così eſſendo quello eſſalato, il vino ſi perverte. Noi acciò

Che il vino non eſſali

Ci ſerviremo di queſto rimedio. Pieno che ſarà il barile, ci porremo di ſopra olio, e poi ottureremo, perche l'olio farà, che il ſuo ſpirito non poſſa ſpirar fuori, il che vedo uſar da tutti in tutti i liquori, quando ſi vuole, che non eſſalino. Alcuna volta i vini ſogliono intorbidarſi, ma per far

Che ſi riſchiarino i vini

Così n'inſegna di far Frontone. Tre bianchi di ovo peſti in una ſcudella larga, poi sbattuti, che faccino ſpuma, e giongivi ſale bianco, che diventi bianchiſſima, che ripieno il vaſe di vino ſi ripone in quello, perche il ſale, & il bianco dell'uovo, tutti i liquori ſplendenti rende, quando torbidi ſono; ma quanti barili conterà la botte, tanti bianchi di ova vi porrai, con tante oncia di ſale, ma la miſſura ſi deve mover dentro con un legno, che diventi chiara in quattro giorni. Si fa anchora

Che il vino non ſi putrefaccia

Dicemmo, che il ſale prohibiva, che tutte le coſe non ſi putrefaceſſero, dunque per ogni barile piſta un'oncia di alume, e col vino buttalo dentro la botte, perche

che prohibirà, che non si putrefaccia. Il medesimo sarà se vi aggiungeremo un' oncia di sal commune, overo meza dell'uno, e meza dell'altro. Il solfore prohibisce la putrefattione: laonde se otto oncie di alume, overo di sale, vi aggiungerai quattro di solfo, non farai opra cattiva. Era costume à gli antichi per prohibir questo, di aggiunger sale, overo acqua di mare, al vino, che si voleva conservar fin' alla vecchiezza. Columella così l'insegna, l'acqua si hà da tor dal mare, quando i venti non spirano da alt, e che il mar sia quietissimo, poi s'hà da cuocere infino alla terza parte, aggiungendovi alquanto di aromati, se così ti partà. Ci sono molte cose volgari, le quali noi lasciamo.

Come si cava olio da diverse cose. Cap. XXIV.

PArmi cosa convenevolissima porre varij modi di far olio, accioche se mai acadesse carestia di olive, non manchi occasione cavarne da infiniti fruttl, e semi. De' quali alcuni sono degli antichi, ma i migliori saranno de' moderni, e di quelli, che da me sono stati trovati. Dunque cominciando diremo

Far olio del ricino, detto cicino

Da Dioscoride, e si fa in questo modo. Quella quantità di ricini, che ti piace quando sono maturi, ponila al Sole, che s'apra, e sopra le crati tanto stiano al Sole, mêtre cada rotta, & aperta quella corteccia, che lo cuopre. Si piglia la carne, e posta in mortajo diligentemente si pista, poi si pone in una caldaja di rame stagnata con acqua, ponendovi sotto il fuoco, fate, che buglia, e come haveranno cacciato fuori tutto quello humore di dentro, tolto il vaso dal fuoco, si và ricogliendo con una conchetta l'olio, che và sopranatando, e si ripone. Ma nell'Egitto dove è larghissimo uso di questo, si fa d'altro modo: perche purgato i ricini delle scorze, le pongono sotto le mole, e molto ben pisti li pongono in una sporta sotto il torchio. Plinio dice, che si coce in acqua, e si raccoglie l'olio, che và notando di sopra. Ma nell'Egitto, dove n'è gran quantità, senza acqua, e fuoco sparso di sale: à mangiarlo è cattivissimo, ma buono per le lucerne. Ma noi l'habbiamo colto di Settembre, perche all'horà è il vero tempo di corlo, perche da se se ne cade quel coverchio spinoso, e quella tunica, che lo cuopre intorno, con una caldaja calda agevolmente si menda, il peso dell'olio, che si cava è per la metà del peso del seme, ma due volte si pista, e due volte si pone sotto il torchio. Insegna Palladio in che modo si faccia l'

Olio di lentisco

I grani, ò bacche mature del lentisco bisogna coglierne gran quantità, e poi lasciale stare à molle per una notte, & un giorno, e poi riempiendone una sporta la porrai sopra qualsivoglia vase, e buttandovi sopra acqua calda, calcherai con i piedi, e poi premerai all'hora di quello humore, che ne vien fuori, ne torrai quell' olio di lentisco, che nuota di sopra, e si cola. Ricordandoti, che à freddo non si deve cavare, ma buttarvi sempre dell'acqua calda, in questo modo l'hò visto far in casa mia, & in tutta la riviera di Surrento. Nel medesimo modo si fa

L'olio

Digitized by Google

L'olio del terebinto

Come inſegna Damageronte. I frutti del terebinto ſi peſtano ſotto la mola, come ſi fa l'oliva, e poi ſi eſprime, e ne viẽ fuori l'olio, i nocciuoli, che reſtano ſono buoni per cibo de' porci, e baſtano per nodrire il fuoco. Simile à queſto faſſi

L'olio del lauro

Si cuoceno le bacche del lauro in acqua, e le ſcorze laſciaranno certa graſſezza, sbattendola con le mani l'acqua ſe ne ſepara, e quell'olio ſi raccoglie col corno. Palladio dice il medeſimo, che hà detto Dioſcoride. Nel meſe di Gẽnajo farai bollire nell'acqua molta quantità di bacche di lauro, che ſiano ben mature, e gonfie, e come havran ben bollito, ricoglierai l'olio, che nuota ſovra l'acqua, che elleno havranno buttato, lo ricoglierai con le penne, e lo porrai ne' vaſi. Gli Indiani

Olio di ſeſamo

Si dice, che cavino, ſi fa come di ſopra habbiamo detto, che ſi faccì, e dà buono olio, & in gran quantità. Si fa

Olio del platano

Dice Plinio. La careſtia coſtringe l'huomo per haver lumi far anchor olio dalle bacche di platano, macerate prima nell'acqua, e nel ſale, ma poco, come noi habbiamo eſperimentato. Plinio diſſe, che gl'Indiani

Olio di caſtagne

Faccino, il che à me par coſa difficiliſſima, che facendone eſperienza di molte ne venne pochiſſimo. Il medeſimo

L'olio dalle ghiande di rovere

Diſſe, che cavava la Lombardia, e che ſe ne ſervivano per i lumi delle lucerne, noi ben pochiſſimo ne habbiamo cavato. Usò anchor l'antichità fare

Olio delle noci

Detto carino, il quale è ſpeſſo, e di ſapor grave, percioche ritrovandoſi per avventura alcun di quei ſpichi putrefatti, fa puzzar tutta quella quantità, che ne fa in quella volta, hor la Lombardia l'uſa al mangiare, e per i lumi. Separano le guaſte dalle buone, delle guaſte fanno olio per le lucerne, e delle buone ſe ne ſervono dopo mangiare alle cene, di queſte à mangiare: di quelle à far olio. Segue

L'olio di mandorli

Delli dolci ſe ne cava quello, che è buono à mangiare, dell'amari per le medicine, & anticamente ſi facea con gran diligenza. Dioſcoride inſegna il modo di farlo. Si peſtano con piſton di legno mezo moggio di noci amare, ben nette, e ſecche leggiermente, e ſe ne fanno paſtelli, e vi ſi butta ſopra un ſeſtajo di acqua bugliente, e come per meza hora havranno ben ſucchiato quell'acqua, ſi piſtano più gagliardamente che prima, dopo ſi ſpreme con le tavolette, e quello che reſta attaccato alli diti ſi piglia con una conca, & alle noci così ſpremute di nuovo ſe gli aggiunge un'altra hemina di acqua, e poiche di nuovo ſe l'han bevuta, fanno il medeſimo, ogni hemina ne fa un moggio. A noi volgarmente nel modo detto. Queſti ſono gli olei, che usò l'antichità: hor cominciaremo à trattar le noſtre inventioni. Segue

Olio di nocciole

Le quali ne danno molto copioso, odorato, e buonissimo, del quale leggiadramente ce ne possiamo servire per uso di cibo, & una libra delle monde dalle scorze, ne dà otto oncie di olio, il che non hà conosciuto l'età più antica. Se estrahe anchora

Olio di pistacchi

Così per mangiare, come per rimedi.

Olio de' frutti della pigna

Si cava. Si eleggono prima i cattivi, e putrefatti, de' quali se ne servono per olio delle lucerne, degli intieri per cibi, e per rimedij, e se ne cava molto. L'habbiamo visto fare à Ravenna. Ma

Olio de' fagi

Si cava il più meglio, e più copioso di tutti, e per uso di cibi, e per uso de' lumi, fa lume assai chiaro, il sapor è delli mandorli dolci, e quasi tutta la ghianda si risolve in olio, e quanto la ghianda è più antica, da tanto più olio copioso, e le feccie, dopo espresso l'olio sono eccellentissime per cibo de' buoi, e porci, perche l'ingrassa maravigliosamente. Si raccogliono da terra con poco fastidio, e spesa, si mondano, e si pestano. E s'esprime anchora l'

Olio del falso sicomoro

Che così chiamano, perche è copiosissimo di seme, e l'inverno si veggono i rami senza frondi tutti coperti di detto seme, l'habbiamo colti del mese di Febrajo, e l'habbiamo pesti, l'osso si rompe in sei, ò sette parti, i nocciuoli di dentro si rassomigliano alle pere, si pestano, e riscaldati in una conca, e costretti col torchio, mandano olio, fanno un lume assai chiaro usato nelle lucerne, e cavano fuori olio per la quarta parte del seme. Si cava

Olio del sanguine

Che serve per le lucerne. Nella metà di Settembre si cogliono gli acini da corimbi, lasciateli così seccare per alcuni giorni si pestano, e si bugliono nell'acqua in una caldaja per un'hora, e si pongono sotto il torchio, se ne cava un'olio di color verde, e ne vien fuori olio per la settima parte, che fù il seme. Di quest'olio si servono coloro che habitano sù i monti. Si cava anchora

Olio dall'acini dell'uve

I quali son chiamati gigarti da Greci. La Lombardia da quelli pesti, e riscaldati, e premuti sù'l torchio fa olio per suo uso, ma poco, e sol buono per le lucerne, perche fa un lume chiarissimo. Molto in Egitto

Olio dal seme di rafano

Si cava, il quale usano per condimento de' cibi, e nelle loro decottioni. Ma la Lombardia dal seme del rafano, e dalle rape se lo cava. Le rape si cavano da terra del mese di Novembre, e si sotterrano sotto l'arena con le sue frondi, poi si piantano nel mese di Marzo, acciochè nel mese di Maggio faccino seme, perche se le svellono per il freddo dell'inverno si gelano. Ma ci è un'altra specie di rapa, che si semina il Giugno, si sarchia, e vien poi fuori alla primavera, al Maggio fa il seme, da una quarta parte di moggio se ne cavano diciotto libre di olio buono per i lumi, e per i cibi della plebe, se ne seminarai un moggio del predetto seme, ne ricoglierai

rai cinque ſome di ſementi, e da ogniuno di quelle ducento libre di olio. La terra ſi ara, e ſarchiaſi. Anchora

Olio del ſeme di miagro

Si cava. Ma i Ciſalpini da un ſeme ſimile alla dradella chiamato, di color d'oro, copioſo fanno olio per loro uſo, hà la fronde intorno intagliata, come la ruchetta ſelvaggia, e la ſeminano tra li legumi. Il medeſimo avviene del ſeme di urtica, ſenape, lino, e riſo.

Come l'Economo poſsa haver molte ſpecie di filo: Cap. XXV.

HOr inſegnaremo à far molte ſpecie di filo, perche non poco importano al padre di famiglia, per uſarſi continuamente negli uſi della caſa. I noſtri antichi ſi ſono ſerviti del lino, e dello canape, di queſto medeſimo modo facevano

Filo del lino

E ſe ben non ſia biſogno di eſſempio per eſſer coſa uſitatiſſima, l'inſegnaremo per l'inventione delle ſeguenti, e degli altri. Plinio. Con due eſperienze ſi conoſce quando il lino è maturo, quando il ſeme gonfia, ò divien di color biondo, all'hora ſvelto da terra, & inſaſciato in faſci da prender con una mano, ſi pone à ſeccare al Sole pendente con le radici rivolte al Cielo per un giorno, poi per cinque altri con le cime de' faſci rivolte l'uno verſo l'altro, accioche il ſeme cada nel mezo. Dopo la mietitura del grano, le ſue verghe ſi ſommergono nell'acqua, che ſia fatta tiepida dal Sole, depreſſe ſotto con alcun peſo à macerarſi, e poi di nuovo poſte ſotto l'acque, como prima, ſi ſeccano al Sole, e dopo ſecche ſi batteno ſopra una ſelice con un martello di legno. Quello che ſtà vicino alla ſcorza ſi chiama ſtoppa, ch'è il peggior lino, più atto alli lecimij delle lucerne, ma pur ella ſi tira con gli hami di ferro, finche tutta quella membrana ſia ſcorzata. L'arte di pettinarlo, e di digerirlo. Il giuſto è di ogni cinquanta libre de' faſci, ſe ne carmivano quindici. Di più di nuovo ſi puliſce nel filo, sbattuto ſpeſſo con l'acqua ſopra la ſelice, e dopo teſſuto ſi piſta con chiodi, divenendo tanto più meglio, quanto più ſe li fa ingiuria. Si fa anchora

Filo del canape

Il canape è utiliſſimo per le funi. La canape ſi ſvelle dopo la vindemia, e la notte alle veglie ſcorzando ſi purga. Si trovano tre ſue ſpecie, ſi ſprezza quello, che è vicino alla ſcorza, & alla midolla, lodatiſſimo è quello di mezo, che ſi chiama meſa. Un'altro anchora

Filo dello ſparto

Si fa, ſifutelle da terra dagli idi di Maggio, e di Giugno, queſto è il tempo che è maturo, ſvelto in faſci per due giorni animato nel monte, al terzo, ò ſecondo giorno riſoluto, ſi ſparge al Sole, e ſi ſecca, e di nuovo ridotto in faſci torna in caſa. Poi ſi macera nell'acqua, eſſendo di mare, è eccellentiſſima, ma non eſſendo di

quella di mare, sia di dolce, seccata nel Sole di nuovo si bagna, e se desideri molto, fa subito, si bagna di acqua calda nell'olio, e secco stando in piedi ci dimostra, che con brevità si facci. Questo si batte, che divenga utile, principalmente nell'acque, nel mare invitto. Nel secco son preferiti le fune di canape, ma lo sparto anchor sommerso si nudrisce, quasi ricompensando la sete dove nacque. La parte superiore dell'Egitto, che guarda l'Arabia, fa il suo lino di bombace, l'Asia lo fa di ginesta fa il lino principalmente per le reti per pescar durabili, bagnano per dieci giorni il frutice, e così ogni paese hà il suo filo di varie herbe, e frutici. Noi sapemo il

Fil dell'urtica

Che si fa appresso i Settentrionali sottilissimo, e bianchissimo. Si fa anchora

Filo dell'aloe america

Duro, bianco, e perfettissimo, noi come l'habbiamo inteso da loro, così l'insegnaremo. Perche l'estremità sono armate di spine, accioche non ne impediscano, le leviamo via, e le frondi le spartiamo in lunghe fascie, acciò più accomodamente si possa levar via la carne di mezo, poi si ficcano in terra due legni; ma traversati nel mezo, che habbino forma di croce, queste si stringono strettamente con la sinistra mano, che stiano ferme più fermamente, e con la destra mano stringendo da un capo le fascie, si tirano dove sono aggiunti i bastoni, che la carne resti fra quei legni, & il lino spogliato della carne rimanga, & anco così si pettinano, finche si vedano bianchi, puri, nervosi in modo di corde di lira, ò di chitarra, poi si lavano, e si seccano, e si serbano, il terzodecimo anno dopo che son piantate le frodi si fanno lunghe, venti piedi, s'alza il gambo da mezo di quaranta piedi lungo, per la cima fiorisce di lieti fiori, e poi di frutti, l'hò visto in Roma, e poi in Napoli, ne mi ricordo haver visto cosa più bella, finalmente insegnaremo il

Lino di asbesto

Dice Plinio. S'è ritrovato anchora una specie di lino, che non si consuma al fuoco, il chiamano vivo; habbiamo visto ne' fuochi de' conviti le tovaglie della tavola buttate nel fuoco, divenir più splendenti, e più nette; che con l'acqua; hor serve ne' funerali de' Re, si separa con quella tunica le ceneri regali dalle ceneri communi, nasce ne' deserti, e luoghi bruggiati dal Sole nell'India, dove mai piove, fra crudeli serpi, ò s'assuefà viver brusciando, cosa rara à trovarsi, difficile à potersi tessere per la brevità. Quando è trovato è eguale al prezzo dell'eccellentissime perle. Si chiama da Greci asbestino, per ragion della sua natura. Sin quì Plinio. Dalle quali parole si comprende non haver conosciuto la pietra abestina, per dir che sia cosa, che si trova di rado, e difficile à tessersi per la brevità, perche si pettina, e si fila da ogni donnicciuola, purche sappia il modo come si fili, l'habbiamo visto in Vineggia, una donna di Cipro, & una di Valentia me lo fero vedere nell'alloggiamento del castello, ò del melangolo. Secreto grandissimo, bellissimo, & utilissimo, se ben non si sà da moderni, ve l'hò insegnato gratis, se ben sia degno comprarsi à grandissimo prezzo.

Come

Digitized by Google

Come poſſano naſcer i polli dall' uove ſenza il covar della gallina. Cap. XXVI.

HOR inſegnaremo come ſenza il covar della gallina poſſano uſcir l'uova, e così degli altri uccelli, così d'eſtate, come d'inverno, accioche ſe pur ſi trovano ammalati, che deſijno polli in quei tempi, poſſano eſſere ſodisfatti de'loro deſiderij, l'uova degl'uccelli ſi poſſano ſchiuder col caldo, ò de'medeſimi animali, ò di diverſi generi, overo humani, ò del Sole, ò del fuoco perche habbiam viſto uova di anitre, oche, e pavoni eſſer covate dalle galline, e quelle delle galline, dalle colombe, e l'uccello carruca quelle di tutti. Habbiam viſto le femine haver ſchiuſo l'ovo, tenendolo fra le mammelle, e ſotto l'aſcelle, e nel ſeno. Livia Auguſta nella ſua prima gioventù gravida da Nerone di Tiberio Ceſare, deſiando far un maſchio, usò queſto augurio di donzella, covò un'uovo nel ſuo ſeno, e quando era neceſſario poſarlo lo riponeva nel ſeno della ſua balia, accioche non veniſſe à mancar quel calore, da Plinio. Ma Ariſtotele dice ſi covano l'uova degli uccelli, e de'quadrupedi, ò vipere, covandole le madri, tutti queſti partoriſcono in terra, e ſi concociono l'ova con la tiepidezza della terra, perche ſe fuſſero alcune quadrupedi, ò vipere frequenti, che habbino fatto l'uova, lo fanno più toſto per cuſtodire l'uova. Et altrove, col covar ſi ſchiudono l'uovà. E' ordine di natura, nè ſolamente così l'uova ſi ſchiudono, ma ſpontaneamente in terra, come nell'Egitto ſotterrate nel fimo fanno i polli, come ſcrive Diodoro Siculo degli Egittij. Alcune coſe ſono ſtate ritrovate per ſtudio, come quei, che nudriſcono uccelli, overo oche, oltre quei modi che s'usano appreſſo altre nationi di generare, che ſe ne faccino un numero mirabile di uccelli, perche l'uova non ſi covano da gli uccelli, ma eglino con arte, & ingegno nodriſcono i figli. In Siracuſa un certo bevitore poſte l'uova ſotto una ſtuora, tanto beveva finche l'uova ſchiudeſſero i polli. Nell'Egitto circa il Cairo ſi ſchiudono l'ova con arte. Fanno un forno con molti buſi, ne'quali pongono diverſe ſpecie di uova di galline, di oche, e di altri uccelli, poi cuoprono il forno di fimo caldo, e ſe ſarà biſogno, vi fanno intorno del fuoco, così l'uove ſecondo il ſuo tempo tutte ſi maturano. Paolo Jovio nell' hiſtorie ſue dice. Appreſſo gli Egittij è gran copia di polli di galline, perche appreſſo quei popoli le galline non covano l'uove, ma quelle ſi riſcaldano in un forno, facendole ſempre ſtar calde tiepidamente, che con mirabil'arte, & in brevità naſcono inſieme gran quantità di polli, e ſi nodriſcono, i quali non le vendono à numero, ma à miſura. Hanno una miſura come un moggio ſenza fondo, il quale havendolo pieno di polli lo togliono via. Et in Malta Iſola di Sicilia fanno un fornello, dove pongono uova di galline, di oche, e di diverſi animali, e poi vi fanno fuoco intorno intorno, e quivi l'uova con quella tiepidità vengono à maturarſi, & aprirſi. Ma veggiamo gli antichi noſtri, come habbino fatto queſto. Inſegna Democrito

Se

Se la gallina non vuol covare, come poſſiamo haver molti polli

Quel giorno, che tu porrai l'uova ſotto la gallina, in quel medeſimo togli ſterco di galline, e queſto piſta, e ſetaccia poi, e dopo ponilo in un vaſe ventruto, & accomodavi poi intorno penne di gallina. Poi accomodavi l'uova dritte, che la parte acuta ſtia ſovra, e dopo ponivi ſopra del fimo, finche tutte intorno coperte ſiano, e dopo che havrai fatto ſtar due, ò tre giorni, così l'uove toccarle, poi per ogni giorno rivoltale con diligenza, che non ſi tocchino, nè ſi urtino fra loro, accioche da tutte le parti egualmente venghino riſcaldate, dopo venti giorni, quando cominciano ad aprirſi quelle uova, che poneſti ſotto la gallina, troverai quelle, che poneſti in quel vaſe, rotte intorno, e per queſta cagione ſi nota quel giorno, che ſi pongono, accioche ſi ſappi il giorno, che vi ſi poſero, al vigeſimo giorno torrai la ſcorza, e poni i polli in un cofino, nudrendogli delicatiſſimamente. Trovagli una gallina, la quale habbia cura di allevargli. Ma queſto fatto da me con molta diligenza, non riuſcì bene, nè mi poſſo imaginare, come poſſa riuſcire. Ma quello, che habbiamo fatto noi, e viſto far dagli altri, l'inſegnaremo minutiſſimamente, che con poca fatica, e ſenza la chioccia ciaſcuno

L'uova col forno ſi poſſano aprire

Facciſi un vaſe di legno ſimile ad un barrile, rotondo, di cui il diametro ſia tanto lungo, quanto il braccio, che vi ſi hà da por dentro, accioche poſſa accommodare, e rivoltar l'uova di dentro, e ſia di altezza di quattro piedi. Queſto divideremo di dentro con tre ſolari in quattro parti; Sia il primo alto un piede, e mezo, il ſecondo poco più di un piede, il terzo di un piede, il quarto ſia più baſſo di tutti. Habbi ogni cameretta la ſua portella, per la quale ſi poſſa ponere dentro il braccio, con le ſue porte, che ſi poſſano commodamente chiudere, & aprire. Il primo, e ſecondo ſolaro ſia fatto di tavolette ſottili, overo di vimini, il terzo ſia di rame fatto à volta, l'ultimo ſolo di legno. Il primo, e ſecondo ſolaro habbino nel centro un buco di diametro di tre diti, per lo quale paſſi un canale di rame, e di ferro ſtagnato, queſto avanzi ſopra il ſecondo ſolaro per mezo piede, e così ancora dalla parte inferiore: ma ſotto ſia di bocca un poco larga à modo di piramide, overo d'imbottatojo, accioche accomodatamente poſſa ricevere il caldo, e la fiamma di una lucerna, che vi ſi porrà. Nel ſecondo ſolaro il canale verſo la cima ſia buſato, che di là eſſalando il calore, il luogo ſia favorito del calore tiepido, e l'uova dalla parte di ſopra ſi riſcaldino, come ſogliono far le galline: ſopra queſti ſolari ſi ponga ſegatura di legno, la qual mi pare aſſai acconcia l'opra, e ſia la ſegatura alli lati del vaſo un poco alta, nel mezo baſſa, e nel mezo dove paſſa il canale la più baſſa di tutti, accioche l'uova che ſtanno accomodate ſopra quella, ricevono il calore egualmente che vien dal

cana-

canale, nel terzo ſolaro; ove finiſce il canale, ſia la ſegatura vicino à i lati baſſa, ma vicino al canale alta, ſopra la ſegatura vi ponemo una tela di lino ſottile, accioche quando ſia macchiato ſi poſſa lavare, & i polli uſciti fuori della ſcorza poſſino caminar ſopra quella, ſopra ogni ſolaro ſi potranno accomodare cento uova, ò più, ò meno, la parte groſſa di ſotto, la cima di ſopra le mura del barilotto, che avanza ſopra l'uova dentro le camerette, e le parti di ſopra del ſolaro, ſiano foderate di pelle di pecora, accioche con la ſua morbidezza poſſa ritenere quel caldo. Nella parte di ſotto ſi accomodi una lucerna acceſa ſotto l'imbottatojo, nel principio con duo licigni, nel fine con tre, e ciò nel tempo dell'eſtate, ma nel principio dell'inverno con tre, e nella fine con quattro, overo cinque. Feriſca il lume nel mezo dell'imbottatojo, accioche il calor ſaliſca sù, e riſcaldi egualmente le camerette. Il luogo dove ſtarà queſto vaſe ſia ſolitario, e tiepido. Nella parte di ſotto dove ſtà la lucerna acceſa, non vi biſogna por uova altrimente, perche non have caldo baſtante à farle aprire, ma quando i polli ſubito, che eſcono fuori della ſcorza ſono ancora bagnati, ſi pongano in queſta cameretta, accioche con quel tiepido caldo del luogo ſi aſciughino, avertendovi due, e tre volte il giorno ſe il calore non ſia ò troppo debole, ò troppo gagliardo. Il che così conoſceremo. Torremo uno uovo di quelli, e lo poneremo ſovra l'occhio ne faremo l'eſperienza, perche eſſendo tanto caldo, che non lo poſſiamo ſoffrire, e ſoverchio, ſe appena lo ſentiamo, è debole, perche s'è troppo caldo le cuoce, ſe poco, fà ſconciar l'uova, e però aggiungendo caldo con la lucerna, e mancando, gli daremo quel caldo, che baſta. Dopo il quarto giorno, che havrai poſte l'uova, cavale dalla cameretta, e ſenza andarle molto movendo, le porrai fra l'occhio, e lo ſplendore del Sole, overo della candela mirando ſe l'uovo haurà appreſo, ò pur ſia vano, perche ſe vi vedrai dentro come ſanguinoſo, & alcune fibrette, ſarà fecondo, ma ſe ſarà come chiaro, come infecondo, lo butterai via, & in luogo del cattivo, vi porrai uno buono. Le feconde biſogna che ogni giorno ſi rivoltino al lume ſottoſopra, come ſuol far la gallina. Nè è da dubitare, che movendoſi ſi corrompono, ſe ſaranno moſſe commodamente. Doppo il decimonono, ò vigeſimo giorno, ſe ſarà di eſtate, ò vigeſimoquinto ſe ſarà d'inverno, ò vigeſimo ottavo torrai l'uovo in mano, e ponile incontro al Sole, e dove vedrai rivoltato il becco del polcino, ivi rompi la cruſta, e vi farai un buco, e per quello caverai fuori la teſta del polcino, poi riponi al ſuo luogo, che da ſe ſteſſo ſe ne uſcirà fuori, & uſcito tutto fuori, lo porrai nella cameretta di ſotto, come dicemmo. la lucerna ſtia alquanto più alta dal ſolaro, che i pulcini allettati dallo ſplendore della lucerna, feriſcano quello con i becchi, e ſi bruſcino. E ſicome habbiamo inſegnato, oprarai con diligenza di trecento uova, appena ne perderai dieci, ò venti, e perche vengono

fuori

ri, e quello ſpremuto di nuovo ſi congeli, finche ſarà finito, poi lo ponete in un piatto di creta netto con acqua di fongi, buttando via le ſporchezze, che rimarranno, meſcola nello medeſimo piatto, & impaſta, mentre l'havrai lavato, e chiaro, laſcialo allo ſcoverto per tre giorni, e diverrà duro come un mattone. Ci è un'altra

Congelatione dell'argento vivo con le balle di rame.

In queſto modo. Faccionſi due mezze sfere di rame, che ſi ſerrano bene inſieme, che non reſpirino, e ponivi dentro argento vivo con egual peſo di arſenico criſtallino, e tartaro ben meſcolati inſieme, e crivellati, e di fuori ſi lutino le commiſſure, che non reſpirino, poi fa ſeccare, e la coprirai di carboni per ſei hore, all'ultimo diventi tutta di fuoco, poi leva, & apri, e troverai che tutto è congelato nello concavo del vaſo: battendo da fuori le balle con un martello, caderà giù, liquefallo, e buttalo in canale, e sì darà un belliſſimo color d'argento, anzi ſi conoſcerà con difficoltà dal buono, ſe ti piacerà meſcolarlo col rame, meſcola con tre parti di rame, e ſenza argento havrai un belliſſimo bianco dolce, e che ſtà à martello. Faſſi

d'altro modo

Di argento, di arſenico roſſo, e di ottone, ſi facci un vaſo in forma di becchiero, che col coverchio poſſa ben coprirſi, che non reſpiri, riempilo di argento vivo, e le giunture ſi lutino con un luto fermo, come bianco di ovo, reſina di pino, come ſi ſuole, poi ſi appenda in mezzo una pignata piena di olio di lino, e laſcia così buglire per mezzo giorno, levalo, e levato ponilo in un cuojo, e ſpremilo poi con un panno, e ſe vi reſterà qualche parte, che non ſia congelato, fa di nuovo, e ponilo di nuovo à congelare. Se il vaſe congelaſſe tardamente quando vedrai, che mancarà di forza, riponcelo di ottone, di arſenico, e di argento, perche dal peſo non ſi può conoſcere, ſervitene. Ma certo è coſa bella, che l'argento vivo tira à ſe l'argento dalla balla, & egli và in ſuo luogo. Hor inſegnaremo coſa, che forſe potrà alcuna volta ſervire,

Come ſi cava l'acqua dall'argento vivo

Facciſi un vaſe di creta duro al fuoco, di quella creta che ſi fanno i cruciuoli, ma ſia lungo ſei piedi, di un piede di diametro, da dentro vitriato tutto, laſciando ſolo ſotto un piede vacuo di ſodezza un dito, nella ſommità ſtretto, giù più largo, vicino al collo habbi un buſo della capacità di un dito, che habbi di fuori un canaletto, per lo quale attamente poſſa dentro porviſi l'argento vivo. Nella ſommità di ſopra vi ſi accommodi un cappello di vetro col ſuo canale, e ſi luti con luto ſapientiæ, e poi vi ſi attacchi ſopra una pezza di lino, che non reſpiri. Appreſſo biſogna far un fornello à poſta, al ſomno ſia di tanta capacità, che capiſca il fondo del vaſe, largo, e profondo un piede. La craticola che ſoſtiene il fuoco ſia fatta con queſto artificio, che biſognando da un lato ſi poſſa tirare, che il fuoco cada da baſſo. Hor accommodiſi ſopra il fuoco il vaſe vacuo, & accendaſi il fuoco à poco à poco, poi all'ultimo il fondo ſi facci di fuoco, e come lo vedrai tutto bene infocato; il che lo potremo conoſcere di ſopra mirando per il cappello di vetro, e veggendolo tutto rovente per quel buſo cō quella orecchiet-

ta buttavi dentro dieci, ò quindici libre di argento vivo, e ſubito ottura con creta, e leviſi appreſſo la graticola, che tutto il fuoco cadi nella parte di ſotto del fornello, e con l'acqua l'eſtingua; all'hora ſi udia per il canale del cappello ſtillare l'acqua dell'argento vivo nel recipiente, della quantità di una oncia leva il vaſe dal fuoco, leva l'argento vivo dal vaſe, e fa di nuovo come hai fatto, che ſempre ne uſcirà una oncia di acqua, te ne porrai ſervire per l'opre di alchimia. Io ne hò fatto eſperienza alli belletti delle donne, & è la miglior coſa che habbi viſta. Queſto artificio è ſtato trovato per annettar, e purgar l'argento vivo. Hor non laſciaremo di dire un'altro artificio non men marauiglioſo, che gioconda à vedere

Che l'argento vivo creſca in arbore

Solvaſi l'argento in acqua forte, e ſoluto ſi ponghi al fuoco per ſolverſi in aria, e ſotto reſti come una ſalſa, all'hor deſtillerai l'acqua di fonte tre, ò quattro volte, e ponilo dentro quella ſalſa, sbattendola fortemente, poi laſcia ripoſare un poco, & in un'altro vaſe riponi quell'acqua chiariſſima, nella quale ſarà l'argento, in queſta acqua porrai una libra di argento vivo, che ſtieno in una carraſa di vetro chiaro, così l'argento vivo tirerà à ſe quello argento, & in ſpatio di un giorno pullulerà un'arbore belliſſima, in forma di capelli, e come fuſſe compoſta di ſottiliſſime areſte, e riempirà tutto il vaſe, che non potrà occhio veder coſa più bella. Il medemo avvien con l'oro, e l'acqua regia.

Dell' argento. Cap. VI.

PArleremo dell'argento, come poſſiamo tinger quello, che con un chiaro ſplẽdore poſſa imitar l'oro, e poi come ſi poſſa convertir in oro vero. E primo

Tinger l'argento in oro

Bruſcia il ramo, bruſciato con l'antimonio, e liquefatto con lametà dell'argento, e darà un perfettiſſimo color d'oro, e ſe lo meſcolerai con l'oro, diverrà aſſai migliore. Il rame così lo bruſciamo, da niuno ch'io ſappia fin qui ſcritto, e lo farai in queſto modo. Fondi l'oro in un cruciuolo con parti eguali di antimonio, e così inſieme liquefatti aggiongevi altretanto di antimonio, e buttalo ſopra una pietra marmorea, e laſcialo raffreddare nella ſua ſuperficie, acciochè ſi riduca in laminette più acconciatamente. Poi caverai due mattoni, che dentro vi ſtiano commodamente quelle lamine, & havendole poſte, chiudi con l'altro, e lega con ferri, e luta bene, e come ſaranno ben ſecchi, ponilo nella fornace de' vetrari, e laſcialo per una ſettimana, che ſi bruggino ben bene, togliele poi, e te ne ſervirai.

Tinger l'argento in oro

Così può farſi. Primo apparecchiarai un ranno forte. Poni la calce in una pignata, il cui fondo ſia buſato ſpeſſamente, ſopra vi porrai, ò lino, over una tegola, poi poni la polvere, & infondi acqua calda, e che ſcorra per quei ſtretti buſi in quel piatto di ſotto netto, e così farai alcune volte, acciochè diventi aſſai gagliardo.

In

Digitized by Google

In queſta porrai antimonio piſto così ſottilmente, che voli per aria, poi fa bollir lungamente à foco lento, che come cominciarà à riſcaldarſi, l'acqua cominciarà à parer ſanguigna, all'hora la ſtillerai per feltro, e nella polvere, che reſta ponivi ranno di nuovo, e fa riſcaldare al fuoco tante volte, finche l'acqua non uſcirà più roſſa, queſto ranno così colorito poni à ſfumar al fuoco, finche tutta l'acqua ſi riſolva in vapore, e la polvere che rimane imbevi con olio di tartaro, e diſecca poi; e diſſoluto con egual parte di oro, e di argento fa laminette, le quali in un crucciuolo farai ſtrato ſovra ſtrato, e cuopri di carboni, facendo tanto queſta operatione, mentre vedrai l'argento con grandiſſima prerogativa eſſerſi all'oro aſſomigliato. Potremo

Far il medeſmo in altro modo.

Se quella congelation di argento vivo, la quale havemo inſegnata con la celata, la meſcolarai con la terza parte d'argento, ritroverai l'argento colorito di color d'oro, lo meſcolarai con egual parte di oro, e lo porrai in una pignata, ponendovi aceto fortiſſimo, e fa buglir per ſei hore, e così ſarà più colorita; queſto lo porrai nell'eſtremo eſſame dell'oro, cioè di ſal commune, e polvere di mattoni, aggiungendovi vitriolo, e così havrai l'oro purgato. Potremo

Cavar l'oro dall'argento.

Nè tanto poco, che rifacendo la ſpeſa, non avanzi qualche coſa. Queſto è il modo di farlo, la limatura di ferro ſottile tanto tempo ſtia infocata in un crucciuolo, finche ſi ſcioglia, dopo vi porrai borace, della quale ſi ſervono gli orefici, & arſenico roſſo, buttandolo à poco à poco, e dopo ſparſo, buttandovi egual parte di argento ſi affini eſquiſitamente in copella, così ripurgato del tutto, ponila nell'acqua forte da partir oro, e vedrai l'oro cader nella parte di ſotto, ricoglilo, nè di molti hò trovato coſa più vera lucroſa, e faſtidioſa, non riſparmiar fatica, & opra bene, che non perderai l'olio, e'l tempo; overo farai così. La ſottil limatura di ferro ſtia un giorno à molle in acqua di mare, poi diſecca, & in un crucciuolo tanto tempo ſtia infuocata, finche ſi liquefaccia, e poi buttandovi egual parte di argento fino, e la metà di rame butta in canale, poi copellate beniſſimo, che cacciatone il ferro, e le ſue bruttezze, ponilo nell'acqua forte da partire, & aduna quello, che cade nel fondo, e ſarà eccellentiſſimo oro. Sarà forſe coſa di guadagno

Piſſare il cinabrio

A chi piacerà. Così deve farſi. Rotto il cinabrio in pezzetti della grandezza di dadi, poni in vaſe di vetro della capacità delle polveri, con tre volte tanto di argento, ò più, limato facendone ſtrato ſovra ſtrato, poi luta, e laſcia ſeccare, overo poni al Sole, che ſecchi più toſto, poi cuoprilo di cenere, e cuoci al fuoco tanto lentamẽte, finche rompendone un pezzetto divenghi livido come piombo, e non ritrovandolo così, fa la medema operatione, mentre così lo vedrai, poi copellato col doppio di piombo, e così copellato poſto à tutti gli eſſami, reſterà oſtinatamente di maggior peſo, e virtù, e di quanto più leggier fuoco ti ſervirai, tanto ti riuſcirà l'opera più felice. Così poi tentaremo di animar l'argento, che reſta diſanimato, bulliremo il ſolimato in aceto diſtillato, e poi vi meſcolerai argento vi-

vo,e posto in una storta, e riscaldato bene fa che passi l'argento vivo nel recipiẽte, e serba. Et oprando bene vedrai che poco ne perderai del peso. Altri lo fanno col regolo dell'antimonio. Altrimente tu lo farai con maggior prestezza, e guadagno. Romperai il cinabrio à pezzi quanto un dado, e le porrai in un sacchetto lungo,e ponilo in una pignata egualmente distante da'suoi lati,poi vi porrai dentro ranno fortissimo di alume,del doppio di tartaro, con quattro volte più di calce viva, e con egual parte di cenere di quercia, fatto al modo solito, overo di altra sorte,fa bollir per un giorno,levalo,e poi fallo bollir con olio,con la medesima operatione, e lascialo così per un giorno, & una notte, e tolto dall'olio quei pezzetti di cinabrio,bagnale nel chiaro d'ovo sbattuto,e rivolgeli poi in tre volte tanto di limatura di argento, poi accomodali in un fondo di vaso acconcio circondato intorno di creta,come habbiam detto, e dagli fuoco per tre giorni, e nell'ultimo cresci tanto,che si liquefacci quasi, levalo,e purgalo dalle feccie con la copella,e riducilo in puro argento. Sarà anchora bellissimo à vedere

Dal cinabrio fisso cavar fuori una barba di argento.

L'accomoderai nel medesimo vase, dandoli solo fuoco da sotto lentamente, e l'argento ancor spiritoso, e che non habbi ancora esperimentato il piombo; così lo vedrai cresciuto come una selva di capelli dritti,che sarà più bella à vedere.

Dell' operationi necessarie all'arte.
Cap. VII.

MI par convenevole di porre alcune operationi, che sono assai necessarie alle nostre operationi, le quali non saputo, non facilmente ti riuscirãno questi secreti, noi acciocche non s'habbino à cercar altrove, l'havemo poste quì. E primo

Cavar lo spirito allo stagno.

Si pone in una pignata la limatura dello stagno cõ egual peso di sal nitro,à cui di sopra vi accomoderai sette, overo molte pignate busate di sotto,poi chiudi i spiragli con luto, che siano ben fortificati, sopra si accomodarà un vase rivolto col canale aperto, e'l recipiente, poi dà fuoco, e come sarà infuocato quello di sotto udirai il rumore,lo spirito volerà in fumo,e nelle volte delle pignate;e nel fondo del vase di vetro si troverà intonicato. Se le pignate saranno di terra farai un buso da un lato, perche così vi butterai più commodamente le polveri, e potrai otturare. Così ancora

Dall'antimonio

Lo potremo estrahere. Torrai l'antimonio, e lo pesterai sottilmente, poi porremo una pignata nuova al fuoco, che tutta si facci rovente, & in essa vi butterai l'antimonio, il doppio di tartaro, e quattro volte di salnitro, ogni cosa trito sottilmente,e ve lo buttarete à poco à poco, e quando alza il fumo per volar fuori chiudi col coperchio,che non scappi via, alza poi il coperchio, e butta l'altro fin tanto, che tutto lo antimonio sarà finito, poi fa stare al fuoco per qualche tempo, e tol-

toltolo lascia raffreddare, e leva le fecci, che vanno di sovra, e nel fondo ritroverai quello, che gli alchimisti chiamano regolo, che hà sembianza di piombo, e facilmente si trasmuta in piombo. Hor insegnaremo come possiamo la più nobil parte del metallo

Tirar in pelle.

Come dicono gl'idioti Alchimisti, perche si stimano che le parti del metallo, che stanno disperse per tutta la massa, con alcune polveri poterle tirare alla faccia, e che dentro nel centro si ritirino le parti più vili, ma son molto lontani dalla verità, perche le polveri, che rodono sopra la superficie della massa il metallo più debole, lascia nella superficie le parti più dense à lasciarsi rodere, e se pur tirasse alla superficie qualche cosa, tira l'argento vivo, ma questo à me non piace, perche le cose ch'entrano à far l'effetto son tutte corrosive, e restano le più dure, le quali poliscono, & imbianchiscono, e sono stati ingannati, dalle medaglie antiche, che da dentro sono falsificate col rame, e di fuori sono di perfetto argento, e sono dal principio prima, che si coniassero saldate, poi martellate, e poi coniate, ma far quello con artificio di polvere è cosa totalmente impossibile. Quelle cose, che espoliscono sono queste, sal commune, alume, vitriolo, solfo vivo, tartaro, e per l'oro solo se ci pone verderame, e sale ammoniaco. Quando si vuol far l'operatione, parte di questi si riducono in polvere, e le pongono col metallo in alcun vase, lutato intorno di luto sapientiæ, e poi ben coperto, con un solo picciolo spiraglio, lo accommodano à fuoco lento, e lasciano abbrusciare, & accioche il metallo non venghi à fondersi, non far vento col mantice, quando le polveri sono brusciate, il che si conosce dal fumo, aprono il coperchio, e mirano. Poi s'infoca il metallo, & infocato s'immerge in queste polveri, over l'accomodano con l'aceto, finche divenghi come salsa, e poi intonicato fuori il metallo lo circondano con fascie di tela, lo pongono in un pignatino à buglir nell'aceto, e tolto lo buttano nell'urina, e pur hanno buglire nel sale, & aceto, finche veramente non vi si veggono più macchie, e se ne portino via tutte le sporchezze, e se l'opra non verrà bianchissima, non ti rincresca oprar di nuovo la medesima operatione, finche verrà perfetta, overo procederai così ordinatamente. Lascia buglire in una pignatina con sale, alume, e tartaro con acqua, e come tutta la superficie è divenuta bianchissima, lascia star così un poco, poi farai buglire per tre hore con solfo, sal nitro, e sale eguali parti, che stia attaccato nel mezzo, ne tocchi i lati del vase, levalo via, e fregherai con l'arena, finche il veleno del solfore sia sparito, poi bogli di nuovo come pria, e così diverrà bianco, che si difenderà dal fuoco, e sarà bianco di fuoco, nè sarà conosciuto per falso, se oprarai bene, ci troverai utilità, e te ne rallegrarai; se non, ti servirà per tua rovina.

Digitized by Google

In che modo un metallo si possa far più grave.
Cap. VIII.

SPesso appresso gli Alchimisti, e quelli, che si dilettano di queste sottigliezze, se và investigando come si possa fare, che l'argento cresca à peso dell'oro, & ogni metallo avanzi il suo debito peso, e questo si può far senza offesa della scultura, & ornamento di vasi che cresca l'oro, e l'argento, e che marchi ancora senza fondere i vasi, ò sconciargli. Hor che habbiam tolto impresa far con agevolezza quì quello, che gli altri fanno con fatiche, e con spese, eccovi quì il modo di farlo,

Che il peso d'un vase d'oro cresca

Senza impedimento della sua manifattura, se forse il peso non par che corrisponda alla grandezza. Stropicciarai l'argento vivo sopra l'orò con le dita, e con le mani, fin tanto che se imbeva, e ristora il peso ricercato, attaccandosi alla superficie, dopo apparecchiarai un ranno assai gagliardo di solfo, e di calce viva, e ponilo in vase di larga bocca col vase d'oro, e riscaldando di sotto con leggier fuoco, fà bullir tanto senza mancar mai, mentre ti accorgerai, che haverà ricevuto il vero colore, toglilo dal fuoco, e l'havrai, overo cava l'olio da rossi d'ovo, e dal litargirio d'oro con gran fuoco, & in quello estingui il tuo oro. Così ne havrai

Un'altro eccellente.

Farai l'argento in polvere, ò con acqua forte, ò dalla calce, si lava poi la calce con l'acqua, per torne il sale, & il vaso d'oro, ò la lamina bagnalo con acqua, ò con sputo, che nella superficie di fuori s'attacchi la ricercata quantità, ma non ne porrai nelle estremità, perche facilmente fregandolo alla pietra del paragone, si scuopre la falsità. Dopo tritisi la terza parte del sale in polvere sottilissimo, & altretanto di mattone, di vitriolo rubificato due parti; poi togli un mattone, & in quello cava un luogo quanto sarà il vase, e nel fondo appiana alume di piuma, e poi fa strato sopra strato con la tua opera, finche havrai ripieno quel vacuo, poi copri con un'altro mattone, e lega con fil di ferro, & increta bene intorno le cõmissure, lascia seccare, e lascialo per sei hore in forno di riverbero, e come sarà raffreddato, apri, e vedrai l'oro fatto di color di argento, e di maggior peso, senza danno della scoltura. Per far che ricuperi il color di prima, fa così. Togli quattro parti di verderame, tre di sal ammoniaco, meza di salnitro, altretanto di mattoni, la quarta parte di alume, queste mescola con l'acqua, e bagna il vase, e poni sopra con le forbici di ferro i carboni, che s'infochi, e toltolo sommergilo nell'urina, e così ricuperarà il colore. Se risplenderà troppo, e vuoi che splenda più debolmente, ci è questo rimedio, che bagnato nell'urina lo lasciarai raffreddare in una lamina infuocata; ma il vitriolo così lo rubificherai. Cuocasi in un vaso coperto di carboni, finche si muti in un color assai rubicondo, toglilo, e serbalo, nè servirtene in uso cattivo. Potremo ancora con limatura di rame

Far l'effetto in altro modo.

E servirà in vece di argento, e riceverà molto peso; overo altrimente liquefacesi il

doppio

Digitized by

doppio di rame con l'argento, dopo si riduca in lamine sottili, e picciole, poi apparecchia polvere di feccie di acqua forte, cioè di quella fatta di salnitro, e di vitriolo, e dopo fa strato sopra strato in un crucciuolo una lamina, polvere, e poi vi si accomodi l'oro da accrescersi, e riempirai poi il vase al contrario ordine, all'ultimo luta bene la bocca, e ponilo al fuoco lento per mezzo giorno, leva, e fa sempre il medesimo, finche giongerà al peso desiderato. Già habbiamo parlato dell' accrescere del peso che non riceva offesa la forma, ò la scoltura del vaso; hor avanza come possiamo, e senza offesa della scoltura, e forma del vaso

Mancar l'argento, e l'oro.

Alcuni lo fanno con acqua forte, ma si conosce, che l'opra resta scabra, e ruvida, con alcuni fossetti, e monticelli; ma così farai, spargi l'opra di polvere di solfo, e poi dà fuoco con una candela intorno intorno, all'ultimo poni sotto la candela, che à poco à poco si consumerà, poi dà col martello dalla parte contraria, e caderà la superficie di quella quantità, che ti piacerà, secondo userai il solfo. Faremo ancora di un'altro modo, poni pezzi di cinabrio tra gli vasi di oro, poi dà fuoco, che dopo il tempo resterà l'oro senza peso, e l'oro sarà nel cenabrio, cupella, & havrai il tuo oro. Hor insegnaremo

Da vasi d'argento come si separi l'oro.

Spesso accade, che gli orefici dissolvano i vasi già fatti, e li guastano, e di quelli per farne gli altri di nuovo, e non sapendo come possan torre quell'oro da quel vase con poca fatica lo liquefanno, facendo poco conto di quello. Per separar quello usaremo questo artificio. Togliasi sale ammoniaco, la metà di solfo, si pistino sottilmente, e quella parte indorata del vase si onga di olio, poi spargi polvere di solfo sovra quello, e tog liendo quel vase con una forbice di ferro, pongasi sovra al fuoco, e come sarà ben riscaldato si batte con un ferro, e caderà la polvere dell'oro nel vase di sotto, e resterà il vase senza offesa. Fassi e d'

Altro modo

Con l'argento vivo. Infondasi l'argento vivo in un vase di creta di larga bocca, e si riscaldi al fuoco tanto, che il dito ponendolo basti à soffrir quel caldo, porrai in quello il vase di argento indorato, e quando l'argento vivo sarà accostato all' oro, toltolo pongasi nel piatto, nel quale sia l'oro freddo con l'argento vivo, che cadde, così facendo il medesimo, mentre non apparirà più oro nel vase. Poi pongasi quell'oro caduto nel piatto in una tela di lino, e spremasi benissimo con le mani, e ricevasi l'argento vivo, che cadde in un'altro vase, e l'oro rimarrà nella tela, ricoglilo, e ponilo in un carbone cavo, finche si liquefacci, e se ne facci una massa, e lo cuocerai in un vase di creta con un poco di antimonio, e quello poi poni in un'altro vase, che l'oro rimanga nel fondo, e l'antimonio resti nel luogo di sopra. Ma se vuoi

Separar l'oro da un vase di rame indorato.

Bagna quel vase di acqua fredda, si pone al fuoco, & infuocato si smorza nell'acqua fredda, e poi l'oro se ne scava con una scoppettina fatta de' fili di ferro.

Per

Per ſpartir i metalli ſenz' acqua forte.
Cap. IX.

PARE, che ſeparar l'argento, e l'oro dall'acque forti per il ſale non ſi fà ſenza fatica, tempo, e ſpeſa, mi pare dimoſtrar un modo come ſi poſſa ſeparar dall'argento l'oro, e rame, e ſeparar l'argento dal rame, ma con alcune faciliſſime ſeparationi con poco tempo, con ſalvar il rame; e primo dimoſtraremo

Separar l'oro dall'argento

Pongaſi in vaſe di creta forte al fuoco la maſſa dell'oro meſcolato con l'argento, e con altretanto peſo di antimonio in queſto modo come la predetta maſſa poſta in vaſe al fuoco ſarà liquefatta, e per la violẽza del fuoco girerà intorno, aggiõgaviſi alquãto di antimonio, e fra poco ſi volgerà ſubito intorno, che come l'havrai viſto, buttavi il reſtante antimonio, e cuopri il vaſe col coperchio, laſcia cuocer la miſtura in tanto tempo, quanto alcun diceſſe un Pater noſter, poi togli il vaſe con le forbici, e buttalo in un'altro vaſe di ferro fatto à guiſa di piramide caldo, il volgo lo chiama cruciuolo, e che nel fondo vi ſia ſevo di caſtrato, sbattendolo leggiermente, che la parte più grave dell'oro ſeparata vada verſo il fondo; raffreddato che ſarà il vaſe, ſi batte, e reſterà nel fondo la parte dell'oro, e di ſopra quella dell'argento, e ſe non ſarà ben partita, non ti rincreſca cominciar di nuovo, ma con minor parte dell'antimonio. Purghiſi l'oro, e cuocaſi l'antimonio, e ſempre reſterà nel fondo un pezzetto d'oro, e le feccie che reſtano, coppella nel medemo modo, e così havrai l'argento, e vedrai, che non haurai nulla perduto di peſo, perche l'uno, e l'altro ſono corpi perfetti, ma ſe ne perde alquanto di quello argento. Se tu vuoi perder meno di argento, farai in queſto modo. A due libre di antimonio, e mezza, ci ſi aggiongono due libre di feccie di vino, e cuocaſi inſieme in un vaſe di creta, e la maſſa reſterà nel fondo, la qual cuocaſi in vaſe di cenere, all'ultimo pezzetti di piombo, ſi aggiongano, e ſi coppela, nella quale conſumati dalla violenza del fuoco le coſe reſtanti, ſolo l'argẽto ſopravanzerà, ma ſe non cuocerai l'antimonio con le feccie del vino, come habbiamo detto, quella parte di argento andarà via, e la coppella tirerà à ſe l'argento. Faſſi il medeſimo

d'altro modo

Piglia tre oncie di ſolfo, piſta, e meſcola con una di olio commune, e ponilo in tegame di creta vitriata ſopra al fuoco, primo lento, poi và creſcendo, finche ſi fonde, e parrà che avanzi ſopra il vaſe, leva dal fuoco, e laſcia raffreddare, poi buttalo in aceto forte, così l'olio verrà ſopra la ſuperficie, & il ſolfore andarà ſotto, butta l'aceto, e poni à buglir il ſolfo in aceto forte, e così vedrai l'aceto colorirſi, per feltro lo colerai in un vetro, overo in vaſe vitreato, al quale di nuovo aggiongi ſolfo, e di nuovo bugli, e di nuovo colerai il ranno nel vaſe, facendo ſempre il medeſimo, finche il ranno uſcirà torbido, overo di color nero: fa che il

ranno

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quinto.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Tratta della trasmutatione de'metalli, overo dell'Alchimia.

PROEMIO.

Già mi vedo avvicinato à quegli esperimenti, (mentre seguitiamo l'ordine cominciato) che il volgo chiama d'Alchimia, d'intorno a'quali non solo versa la maggior parte de'mortali, ma della sua inestinguibil sete l'intiero mondo ne sfavilla di desiderio: onde veniamo sforzati à narrarvi di quelli, perche non per vana speranza di guadagno, ma per speculare gli altissimi secreti della natura, ce ne siamo dilettati, onde dall'allettamento del guadagno; e dall'esca del piacere si danno à questo esercitio huomini rozzi, & ignoranti: che non senza gran vergogna del nostro secolo si maneggiano da simile gente: onde chi si diletta di questa, credo, sono odiosi, & abborriti, perche mentre si sforzano di preparar questo oro sofistico, come che non sanno i principij di questa arte, havendo speso tutte le robbe loro, vanno in rovina, e restano ingannati dalla vana speranza del far oro. Siche ben disse Demetrio Falereo, quello, che doveano trovare non trovorno, e persero quello, che havean di certo, e quella metamorfosi, che speravano veder ne'metalli, l'esperimentarono in loro stessi, all'hora (poiche non hanno altra speranza) con inganni, e bugie s'ingegnano ingannar altri, e farli compagni nella loro miseria. Et il desiderio del guadagno, e dell'arte così hanno accresciuto il numero de libri, che par non altri vadino à torno, onde giustamente per ordine di Diocletiano fu comandato che fossero tutti abbrugiati, e rivolti in cenere. Onde quello, ch'era per se buono l'han rivoltato in cattivo, come spesso veggiamo avvenire alle cose più degne. E veramente lo studio non è da disprezzarsi, ma da ricercarsi, e desiderarsi molto,

e principalmente da coloro, che attendono a' ſtudij di Filoſofia, e vanno inveſtigando i ſecreti della natura, perche ſi ritrovano molte coſe degne di maraviglia, e che ſono neceſſariſſime all'humano uſo, mentre ſi veggono molte traſmutationi, & effetti, li quali haverli viſto ſono di non poco contento, poiche aprono le porte à coſe più alte, e più nobili, le quali haverle trattate, & inveſtigate non ſi ſono vergognati molti Filoſofi di grādiſſima autorità. Noi quì non promettiamo i monti d'oro, nè forſe quella famoſa pietra de Filoſofi, così vantata per molti ſecoli, e forſe ritrovata da alcuno, nè quell'oro potabile, che preſerva gli huomini dalla morte, perche in queſto mondo alterabile, e coruttibile, ogni coſa è ſottopoſta alla morte, e prometter queſte coſe ſarebbe d'un temerario, e non ſano giuditio. Ma quello, di che vogliamo trattare; ſarà ſolo, che habbiam viſto, e fatto con le noſtre mani, prego i Lettori ſi ſervino à buon fine, ne incolpino noi della loro pazzia, & ignoranza.

Dello ſtagno, e come poſſiamo farlo paſsare in un metallo più nobile. Cap. I.

LO ſtagno è emulo dell'argento, e ſono aſſai ſimili di colore, e di parentado, hà queſta proprietà dalla natura, che la ſua biāchezza imbianchiſce gli altri corpi, ma li rompe, e fa frangibili, eccetto il piombo, e chi le sà meſcolare inſieme con alcun'artificio non sà baſſo ſecreto. Dunque ſecondo le forze noſtre ci sforzeremo con quello imitar l'argento, il che avverrà agevolmente ſe le torremo alcuni mancamenti, e l'eſtirparemo intrinſicamente; cioè lo ſtridore, la ſordità, la lividezza, e la mollezza, perche non prima s'infoca, che ſi liquefà, ma accoſtandoſi al fuoco, ſubito divien liquido: queſte infermità le danno, e non ſono nella ſua intrinſeca natura, onde come coſe eſtranee, nè lo poſſiamo ſpogliare. E primo inſegnaremo

Torre allo ſtagno lo ſtridore, e la mollezza

Reducilo in calce, come inſegnaremo, poi lo riduci in corpo, e ſe ciò non avvien alla prima, ò ſeconda, fa l'opratione la terza volta fin tanto che non ſtriderà più, e poi diverrà così duro, che s'infocherà prima, che ſi liquefacci, così potremo indurare tutti i corpi molli, che ricevano l'ignitione; ma più manifeſtamente nello ſtagno, che negli altri metalli. Potremo ancor torli lo ſtridore ſe liquefatto s'eſtinguerà ſette volte in urina di figliuolo, & altretante in olio di nocciole, & in queſto lo conoſcerai che perde lo ſtridore. Il modo di cavar il detto olio, già l'habbiamo inſegnato. Ma come paſſi in argento lo diremo. E prima in queſto modo.

Ridurre lo ſtagno in polvere

Noi inſegnaremo. Liquefacciſi lo ſtagno nel fuoco, e liquefatto buttalo in vn mortajo, e quando vedrai, che è vicino à congelarſi, rivolgi intorno preſto preſto col piſtone di legno, e reſtarà congelato in polvere ſottiliſſimo; ſetaccia con un ſetaccio ſottiliſſimo, e quello che avanza, che non è ben polverizzato, ritorna à fondere, e poni in mortajo, e fa l'opra di nuovo. Hor ci sforzaremo

Mutar

Digitized by Google

Mutar lo stagno in argento.

Ponilo in un tegame di creta, che resista al fuoco, che à poco à poco riscaldandosi s'infochi, ma bisogna poi con una cucchiara di ferro rivoltarlo perpetuamente, senza mancar mai, finche tutto s'infochi, e non si liquefacci, il che se avverrà, che per mancamento di rivoltare si venisse à ridurre in corpo, fa di nuovo la medema operatione, e questo tante volte, finche per sei hore stia al foco infocato senza liquefarsi; ma se per violenza di fuoco si riducesse in corpo parte, e parte ne restasse in polvere, quel ridotto in corpo, liquefallo di nuovo, e fa di nuovo l'opra del medesimo vase; Poi lo porrai nella fornace de'vetrari, ò nel forno di riverbero, e per tre, ò quattro giorni stij alla violenza del fuoco infocato sempre, finche divēga bianchissimo come neve, perche quanto più perfettamente sarà ridotto in calce, havrai meglio operato. Poi lo porrai in un vase con aceto distillato, che avanzi tre dita di sopra, e buglia tanto, finche si colorisca l'aceto, e divenghi più corpolento, lascia riposare, e come havrà fatto residenza, cola l'aceto, e ponivi del nuovo, e poni sopra le ceneri, e fa così tanto, finche tutto passi con l'aceto, e non potendo passar in aceto, ritornalo al fuoco di riverbero, che si riduca in calce più perfettamente, e si solva nell'aceto; poi lascia sfiatar l'aceto, e la polve che resta, ponila in vase di cenere, che si chiama la cupella, e ponendovi il piombo, la calce andrà sovra al piombo notando, che sia ricevuto dal piombo, ponivi ballottine di sapone, e calce, ò sal nitro, solfore, ò altra cosa più grassa, che quanto sarà ricevuto dal bagno, tutto passarà in argento. Ma cosa assai faticosa. Così ancora

Ridurre lo stagno in piombo.

Potrà agevolmente ciascuno, se lo ridurrà spesso in calce, e principalmente se nel ridurlo li darà fuoco convenevole, perche perderà lo stridore, & agevolmente si ridurrà in piombo.

Del piombo. Cap. II.

GLI Antichi, che trattano de'metalli, chiamano lo stagno piombo bianco, e'l piombo, stagno nero, simili metalli fra loro, e che han parentela, onde spesso si mutano fra loro. Dunque agevolmente potremo

Trasmutare il piombo in stagno.

Il che avviene con un semplice bagno, perche lavandosi spesso, che vada via quella parte terrestre. Si trasmuta in stagno, perche quell'argento vivo, che si riduceva in quella pura sostanza, e non feccios, riman nel piombo, onde agevolmente non porta quello stridore, e si trasmuta in stagno da Gebro, è ancor possibile

Trasmutar l'antimonio in piombo.

Se cuocerai il regolo dell'antimonio, che chiamano gli Alchimisti, spesse volte, e l'abbrugiarai, lo trasmuterai in piombo, il che l'habbiam visto anchora scritto da Dioscoride, dicendo se tu cuocerai l'antimonio un poco più, divien piombo, Ma

Far il piombo più grave.

Digitized by Google

L'insegna Galeno, che volendo provare, che il piombo era partecipe di sostanza acrea, adduce questo esperimento. Di tutte le cose che habbiam conosciuto, solo il piombo cresce così di corpo, come di peso, nascondendosi nelle case sotterranee, dove sia aria torbida, siche tutte quelle cose, che ivi si pongono, subito piglino la muffa, così i legami delle statue di piombo, e quelli che si legano ancora i piedi, spesso s'è visto, che sono accresciuti, e molte essere così gonfie, che si è visto pender dalle pietre le gocciole, à guisa di cristallo. Questo metallo hà molto dell'argento vivo, che con l'esperienza con facile artificio si può vedere

Cavar l'argento vivo dal piombo.

Facciasi limatura sottilissima del piombo, & in due libre di questo polverizato aggiungasi un'oncia di sal di tartaro, & altretanto del sal comune, & un poco di antimonio. Pestinsi tutte queste cose insieme, e peste, e setacciate, si pongano in una storta, ma lutata di fuori con luto sapientiæ, il vaso poi si ponga in forno di riverbero, e vi si ponga sotto un gran recipiente, pieno infino al mezo di acqua fresca, & otturate le giunture si dà fuoco pian piano, in due hore; si facci di fuoco poi, e per quattro hore diasegli fuoco di mantici, e vedrai l'argento vivo cader nel recipiente scacciato dalla forza del fuoco, e restando alle volte sublimato alle sponde del vaso, dandole alcune scosse pian piano con la mano al collo, lo vedrai cader nel recipiente: per ogni libra ne habbiamo quasi cavato un'oncia, ò poco più, quando habbiamo usato più diligenza. Non ci è stato di poca maraviglia

Convertire il piombo in argento vivo

E di vederlo. Ma questa è cagione adesso, che tutto l'argento vivo, che si vende per le botteghe sia falsificato, così facilmente corre con quello. Liquefacciasi una libra di piombo in un crocciuolo, sovra à questo giongi due volte tanto di argento vivo, ma caldo fatto in un'altro vase, che ponendolo così freddo è pericolo, che salti fuora, e mescola insieme per un poco, e poi subito lo butta nell'acqua fredda, e non si congelerà più, perche correrà tutto insieme. Questo hà di male, che stà livido di sopra, nè corre così volentieri come l'altro, ma lentamente, e si lascia un poco la coda dietro, ponilo in vaso di vetro; e riponilo, perche quanto più starà, più si farà corrente.

Del rame, e delle sue trasmutationi. Cap. III.

Addurremo quì alcune esperienze del rame, le quali se ben sono di poca importanza pur le porremo, accioche ogn'uno lasci quel che non vuole, e corra à quello, che li piace. Quì insegnaremo quei secreti, che coloriscono i metalli, lo falsificano, e lo ricuoprono, non per sempre, ma che si scuoprono à poco à poco, nè soffriscono gli essamini, de i veri metalli, nè da desiderarsi, nè da disprezzarsi, e perche pochi sono quei libri, che non siano pieni di questi, e molti ne vadano scritti à mano à torno, noi ne scriveremo alcuni, che siano facili à fare, e siano belli à vedere,

Digitized by Google

dere, e col ſplendor del metallo, e loro bellezza poſſano facilmente ingannare i maeſtri dell'arte, che à pena baſtino conoſcere ſe ſiano veri, ò falſi; ſtiminoſi dunque come ſi vogliono. Ma biſogna che coloro, che l'hanno à fare, ſiano dell'arte, & ottimi manuali, come dicono, e chi non ſarà tale, almeno ſi conſultino con queſti tali, ſe non che faran nulla. Le coſe che principalmente imbianchiſcono il rame, ſono l'arſenico, l'argento vivo, il ſolimato, litargirio detto da Greci, da noi ſpuma d'argento, la marcheſita, tartaro, ſale ammoniaco, ſal commune, e'l ſal chiamato dagli Arabi ſal alchali, & alume, ſe in alcuno di queſti, ò di tutti inſieme diſſoluti in liquore, vi ſia eſtinto il rame infocato nel fuoco, ò liquefatto eſtinto dentro, ò ridotto in ſottili foglie ſia poſto nel crucciolo ſtrato ſovra ſtrato, ſtiano per alquanto di tempo à cimentarſi nel fuoco, finche ſi fondino, ò quando il metallo è fuſo, vi ſi butti dentro in pezzetti (ma non in polvere, perche la violenza del fuoco, prima che tocchi il metallo l'abbruggia, e lo conſuma) ne riceve ſempre un maraviglioſo imbianchimento, che parrà un vero argento. Tu impara, accioche dal tuo ingegno impetri di ritrovarne migliori, noi quì ponemo alcuni eſſempi, come poſſiamo

Far il rame ſimile all'argento.

Perche con la prattica l'intelletto intende più facilmente la teorica, e però quello, che habbiamo deſcritto con parole, dimoſtriamolo con l'operatione. Infuochiſi una pignata di fuoco circondata di carboni ardenti, e buttiviſi dentro il piombo, e quando lo vedrai liquefatto, buttavi dentro la terza parte di argento polverizzato, ma à poco à poco, accioche ſi bruſci, è ſcorra in vece di olio per la ſua ſuperficie, e le parti bruſciate volino in fumo. Fà che ſi riposi fin tanto che tutti i carboni ſiano ſmorzati, poi rompi il vaſe, e radi quell'olio aggiacciato nella ſuperficie del piombo, che vi ritroverai in colore di cenere, peſtalo, e buttalo à poco à poco ſovra il rame liquefatto, ma tre volte tanto, e diverrà bianco, ne importa, ſe ve ne ponerai un poco più. Ma ſe lo vuoi in più bel colore di argento, e che diventi bianchiſſimo, liquefa l'argento con lo rame, buttalo, e poi levalo, che vi ſtia quel manco di tempo al fuoco che ſi può, che altrimente và via, il che tra queſti è degno di molta avvertenza, che ſtandone troppo nel fuoco che ſia di biſogno, il colore và viá, e la violenza del fuoco lo fa ſparire, e ritorna il rame come era prima, hor dunque trattienlo nel fuoco, quanto meno potrai, così haverai il rame bianco, & un falſo argento; ma col tempo divien nero, perche dove entra arſenico ſempre ſcoloriſce la faccia, e la fa nera. Ma inſegnaremo un'altro modo

Moſtrar con il rame un falſo argento.

Queſto ſarà un ſecreto migliore. Habbi ſei oncie di tartaro, otto di arſenico criſtallino, e meza oncia di argento vivo ſolimato, due di ſalnitro, & una, e meza di vitriolo, peſtinſi tutte le coſe, e ſi polverizzino ſottiliſſimamente poi piglia tre libre di rame ciprio, chiamata volgarmente banda milaneſe, e facendone ſottili laminette, ponila in una pignara di creta, facendo ſtrato ſovra ſtrato con le polveri, finche havrai piena la pignata, poni il coverchio, e luta con luto ſapientiæ; attacca intorno con filo di ferro, e lega ſtrettamente, e di nuovo luta di ſovra. Poi infuocaſi la pignata con carboni vivi. Ma nel principio la pignata ſtij nel cen-

tro,e lontana dal fuoco per un piede, e poi s'accosti per mezo piede, e così accostandosi à poco à poco in spatio d'un' hora sia tutta coperta di fuoco, e così stia per sei hore, poi così coverta di carboni lascialo estinguere finche sarà raffreddata, poi fredda rompasi la pignata, e si ritroveranno dentro le lamine fraditci con li diti facilmente le porrai convertire in polvere, poni in crucciolo, e per meza hora stij liquefatto, sempre giongendovi della medema polvere, finche tutta sia fusa, poi butta in canale, e fanne verghe, & havrai il metallo frangibile, come un giaccio, all'hora liquefarai due libre di rame, ma sarà bene, che la purgassi un poco prima, buttandogli in faccia, quando è fuso vetro pesto, tartaro, e sale ammoniaco, e salnitro à poco à poco. Così dopo purgato, aggiongi già del fatto metallo una libra, spargendovi sempre sopra le medesime polveri, purgandolo del medesimo modo, all'ultimo aggiungetevi la metà di argento di copella, e butta in canale, e l'havrai. Ma per far che la superficie di fuori sia bianca, infocala al fuoco, e butta in acqua, nella quale sia liquefatto tartaro, e sal commune, e lascia bugliere un poco, così sarà bianco, e malleabile, e tireràssi in fili, che passerà per una strettissima trafila. Questo non bisogna tacere, che è principalissimo in colorari metalli, che sieno prima ben purgati. lauati, epurgati di tutte le feccie, e così i bianchi diventeranno migliori. Come smorzando il rame infocato nell'aceto, riducendolo in calce col sale, che si togliano le parti sporche, finche conoscerai, che ne son prive del tutto, e l'argento s'unisca con lui più profondamente; overo buttisi in fondo di crucciuolo con molti busetti, e fa passar per quelli il metallo liquefatto, che lasci sopra le sporchezze, e le sue feccie, e non vi resti niuna spiuma, e così tanto saranno più eccellenti, quanto manco havranno feccie, e quello che caderà sotto, sarà più purgato, e di questo bisogna sempre ricordarvene. Ne havrai anchora così

Un'altro

Con l'orpimento, molto efficace nell'oprare, e se col tempo caccia alcune macchie in faccia, si sforzaremo nettarle, sia l'orpimento eccellentissimo, che si apre in squame, e se frange, che splende di color d'oro, e fallo calar giù tre, e quattro volte con la limatura di rame, e tartaro mescolato, e dar peso con lui, acciochè non butti in faccia, e duri sempre col suo splendore; lasci si mangiar l'argento dall'acqua forte, senza flegma, e poi scaldando il vase fa che sfumi, e così farai sette volte, mescola insieme, e sopra un porfido tritura, spargendovi sopra à goccia olio di tartaro, ò di sal ammoniaco, solso, poi quando il Sole è caldissimo, fallo scaldare, acciochè si disecchi, e vi si aggiunga più olio, e tanto si disecchi, insin tanto, che sia eguale al peso dell'argento, così ponilo in vase di vetro, sotto il fiato, finche si liquefacci, e liquefatto si coaguli, e buttisi questo sopra otto, ò dieci parti di rame, e vedrai bianchegiato con assai guadagno. Così te ne daremo.

Un' altro

Togliete due oncie di banda Milanese, altro tanto di rame, fate mangiare dall'acqua forte, ponete con loro cinque oncie di argento vivo à dissolvere, poi togliete sei oncie di cristallo, & otto oncie di tartaro, & oncie otto di tutia, poni

in cruciolo lavato, e dà foco circolare per ventiquattr'hore, così farà una metallina, butta ſopra oncie cinque di rame, e ſarà bello, ma frangibile, una di queſte con altretanto di argento, e due di rame, ſarà di dieci leghe. Ne havrai ancora un'altro eccellente. Fa buglire l'arſenico criſtallino rotto in pezzetti in urina di putti, che avanza ſopra quattro dita, poni della nuova, e fà così quattro volte, poi fa buglire almeno due volte in aceto diſtillato finche diventi ſecco, poi ſublima il detto arſenico ben peſto col doppiò peſo di limatura di rame, così farai tre volte, ſempre rinovando la limatura; poi impaſta l'arſenico ſollimato con olio di tartaro, diſecca à foco lento, poi ritorna ad impaſtare, e così farai tãte volte finche habbi bevuto de l'olio al ſuo peſo; poi ponete in un marmore in loco humido, che ſi riſolva in acqua, la quale diſecca à fuoco lento, e poi torna à diſſare tante volte, che ſia fiſſo, lo conoſcerai ponendolo ſopra una lancina di rame infocato, non facci fumo, e ſi diſfà come cera, e laſciarà bianco; di queſta una parte ſopra quattro di rame purificato con aceto, farà l'effetto, ma ſe il rame ſarà calcinato, ſarà aſſai meglio, e ſi riduce poi il rame calcinato in corpo con ſapone liquido, ſalnitro, & alcali, e diſfatti gli alumi ſi pone la medicina, accioche l'iſteſſe calci venghino ad eſſere unite; le quali calci lavarai prima con acqua ſalata, ò con aceto quando la calcinatione fuſſe fatta con alume. Ma ſe cerchi *Ridurre il rame in argento ſtropicciando con le mani*, come ſogliono fare i ſalta in banco, & i figliuoli, così i vaſi di rame ſubito prenderanno ſplendore di argento, il modo di farlo è queſto. Meſcolinoſi inſieme ſale armoniaco, alume, e ſalnitro di egual peſo, e poni un poco di limatura d'argento, poni al foco, che ſi riſcaldino, e come non fumarà più, ſtropicciando con queſta polvere, ò bagnata con ſaliva, ò ſolo con li diti il rame prenderà color di argento. E ſe vorrai farlo più chiaro, queſto è il modo. Solverai in acqua forte un poco di argento, & altro tanto di tartaro, di ſale ammoniaco, mentre ſi faccino ſpeſſo à modo di unguento, poi ne farai ballottine, e poni à ſeccare, ſi ſfregherà con li diti il rame, ò altro conſimile, e ponendovi ſaliva, ſubito vederete il rame, che tortà color d'argento. Et il medemo verrà con l'argento vivo, & imbianchiſce mirabilmente, conſervarete queſte coſe così inargentate, che non tocchino coſe agre, come aceto, urina, ſucco di limoni, e coſe ſimili, che così agevolmente prenderanno il colore, e ſi conoſcono che ſon falſi.

Del ferro. *Cap. IV.*

GIA' l'ordine vi ammoniſce, che ſi tratti del ferro, di queſto ne fero gran cõto i ſavi Indiani, perche dicono che ritiene in sè molte coſe di buono, e che agevolmente paſſa in un metallo più nobile, ma da alcuni è ributtato, che per il molto ſolfore fiſſo che ritiene ſia di difficile fuſione, per le molte parti terreſtri, come inutile è rifiutato, laonde ſe vogliamo

Mutare il ferro in rame

Tanto, che non ritenga niuna coſa di ferro, queſto ſi farà agevolmente con vitrio-

lo.

ranno per una notte facci poſa, e di nuovo lo colerai, e nel fondo del vaſe ritroverai il ſolfo quaſi bianco, aggiongi queſto à quel, che hai ſerbato, e ponilo à buglir di nuovo con tre volte del ſuo aceto diſtillato, finche l'aceto ſi diſſolva in aria, diſecca il ſolfore, guardandoti che non s'abbruſci, e diſeccato che ſarà, di nuovo ſi ponga in aceto diſtillato, facendo la medeſima operatione, fin tanto che ponendone un poco di quello ſopra una lamina di ferro infocata, ſi liquefacci ſenza fiamma, e ſenza fumo. All'hor lo butta ſopra la maſſa dell'oro, e dell'argento, così all'hor l'oro andrà nel fondo, e l'argento andrà puriſſimo alla parte di ſopra. Il ranno per il ſolfore ſia così gagliardo, che ſoſtenga un ovo di ſopra, e nati, e ſia cotto, finche più non fumi, e poſto ſopra gli carboni ardenti non ſi liquefacci, ſe ſarà buttato ſopra l'argento meſcolato con l'oro, ſparte l'oro dall'argento. Ci è una ingegnoſa, e mirabile

Separatione dell'argento dal rame

Con certe polveri. Li migliori ſon quei, che ſi fanno di piombo polverizzato, con la metà di ſolfo vivo, col doppio di arſenico crudo, e di ſal comune, e mezzo di ſal nitro, tutte le coſe ſiano peſte ſeparatamente, poi meſcola inſieme. Piglia la miſtura di metalli con una parte, e mezza di polvere, e fa ſtrato ſopra ſtrato in un cruciuolo, e ripieno il vaſe, ponilo à fuoco gagliardo, finche ſi fonda, toglilo, e buttalo dentro un'altro vaſe largo di ſopra, di ſotto ſtretto, e caldo come habbiamo detto, e tutto imbrattato, di ſevo di caſtrato, ò di porco, e laſcia raffreddare, perche nel fondo ritroverai l'argento, e nella ſuperficie avanzerà il rame, ſparti l'un dall'altro con ſcalpello di ferro, ò lima, ò ſe ti piace potrai coppellar l'argento; ma biſogna che l'argento ſia diviſo in ſottili laminette, che facendoſi ſtrato ſopra ſtrato con le polveri, lo poſſa toccar quello da tutte le parti, poi cuopri il vaſe, e luta bene. Il ſal ſia ancora decrepitato, che non ſalti, e'l ſolfore fiſſo preparato. Ma con tal modo potremo

Separar l'oro dal rame

Facci il ſale delle coſe ſeguenti, cioè di vitriolo, alume, ſalnitro, ſolfo vivo, di ciaſcuno di queſti una libra, mezza libra di ſale ammoniaco, tutte le coſe peſte ſi cuocano in ranno fatto di una parte di cenere, altretanto di calce viva, quattro volte tanto di cenere di faggio, liquefacciſi al fuoco, coliſi, e ſi cuoca, finche il ranno ſfumi, poi ſi diſecchi, e queſto non ſi ſervi in luogo humido, che non ſi ſolva, al quale meſcolarete una libra di piombo limato, e di queſta polvere di una mezza oncia, e ſi ſpargano ſopra una libra di rame ſcalfata dentro il cruciuolo à poco à poco, e con una cucchiara di ferro ſiano maneggiate con vehemenza: raffreddato il vaſe, e rotto, ſi ritroverà la parte dell'oro nel fondo. Il reſtante farai come hai inteſo.

Separar l'oro, e l'argento da gli altri metalli con l'acqua forte, ma brevemente. Cap. X.

NOi inſegnaremo in un ſubito ſeparar l'oro dall'argento, e l'argento da gli altri metalli, ne di queſto ſi guadagnarà poco, ſe colui, che vuol operarlo

m'intenderà bene, per haver visto i altri, che con questo artificio s'hanno acquistato non poche ricchezze. Per essempio sia la mistura di rame, & argento, e questa la porremo à dissolvere nell'acqua forte, come sarà già dissoluta, buttavi dentro acqua di fonte, acciò la gagliardezza dell'acqua forte s'indebolisca, ne sia più buona à roder metalli, quest'acqua ponila in un vase grande di bocca aperta, e ponivi sotto lamine di rame, perche ritireranno à se l'argento in forma d'una nubbe, il rame rimarrà nell'acqua, l'acqua la porrai in una storta, e dalli da sotto fuoco assai leggiero, e così verrà fuori l'acqua di fonte, che vi ponesti, quando vedrai che già sia vscita la misura dell'acqua di fontana, che vi ponesti, ò vedrai un color gialliccio, che tingerà la boccia, e'l cappello, e l'odor di sale ti ferirà il naso, leva il recipiente, e ponivi un'altro vacuo, e serra lo spiraglio, & aumentando il fuoco, riceverai l'acqua forte come era prima, e resterà nel fondo il suo rame. De l'acqua ti potrai servir più volte, che sarà forte come la prima volta.

Per buttar una statua à cola sottilissima. Cap. X.

SE vogliamo far una statua di oro sottilissima, e colarla che venghi vacua dentro, che parrà un miracolo, farete in questo modo, fare una statuetta di rame della grandezza, e forma di quella, che volete far d'oro. E quasta fate coprir di fogli d'oro, di dieci, ò venti coperte, poi lasciate un buso sopra la testa senza porvi dell'oro, e questa statua così fatta la ponete in un vaso di acqua forte diseparar l'oro dall'argento, perche per quel buso mangiarà il rame, e non toccherà l'oro, così come havrà mangiato tutto il rame di sotto, resterà l'oro di sopra intatto dall'acqua, tanto sottile, ò grosso come ti piacerà, che parrà vnagosa mirabile.

Il fine del Quinto Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Sesto:

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à far le gioje false.

PROEMIO.

ABBIAMO trattato di falsificare i metalli, hor di far l'istesso alle gioje, che sono della medesima ragione, e l'una, e l'altra arte sono simili, & han parentela, e si serve l'una, e l'altra dell' artificio del fuoco, de' quali secreti va molto altiera l'età antica. Ne è fraude nella vita, dice Plinio, che facci più tosto arricchir di questa, e così il desiderio del guadagno have acceso l'ardor dell'anima, che l'hanno inventate à far di modo, che spessissime volte ingannino i maestri, & i censori di quelle. S'adulterano con molti modi, ò per doppiette, segando le gioje per mezzo, e poi coloriti, & incollati, ò tingendo il cristallo senza liquefarlo, ò fingendo la pasta del cristallo di molte cose, o veramente tentaremo torre, & aggiongere i veri colori alle pietre, con tanta grandezza di colore, che pajano vere gioje. All'ultimo trattaremo come si faccino i smalti.

Di alcuni sali, ch'entrano nelle compositioni delle gioje.
Cap. I.

BIsogna disegnar prima alcune operationi, che sono molte necessarie à far le gioje, accioche non ci bisogni di replicarle bene spesso, e primo

Come si facci il sal della soda.

L'herba Kali, fatta in cenere, il volgo la chiama soda. Pista questa soda con le moli, e poi di nuovo la pista più sottilmente, e poi setaccia col setaccio sottile, e poni questa nelle caldaje di rame, che l'acqua con questa si cuoca, e sarà la misura per

Digitized by Google

ogni libra di ſoda vi ſi buttano una langena di acqua, boglia per quattro hore, e che l'acqua ſia ridotta alla terza parte, poi levala dal fuoco, e falla ripoſare per ſpatio di dodici hore, che le feccie calino giù, e toltone tutto quello che cala giù, l'acqua ſia pura chariſſima, e ponendo le lingue di feltro falla diſtillare nel vaſo di ſotto ampio; ſi pone dipoi di nuovo acqua nelle caldaje, di nuovo ſi cuoce, e dopo raffreddata, come dicemmo, e toltone ogni ſporchezza, e ritornata chiara ſi diſtilla di nuovo, e così facendo il medeſimo la terza volta, havendo penſiero, che ne prendano il ſaggio con la lingua ſe non ſaprà più di ſale. Finalmente colata l'acqua ſe n'empie una pignata, e ſi pone al fuoco, aggiungendo legna, e movendo ſinche diſeccato homai l'acqua, il reſtante divien più ſpeſſa, e poi ſi denſa in ſale, il qual ſe ne cava fuori con la cucchiara di ferro, e da ogni libra di ſoda, ſe ne cava una di ſale. Da queſto modo s'impara ancora

Il ſal di tartaro come ſi facci.

Biſogna eleggere la feccia del vino vecchio, e diligentemente ſeccarſi, chiamaſi volgarmente queſta feccia di vino tartaro, e queſto ſi pone in un forno, fabricato con tale artificio, che nella volta di ſopra riverberino le fiamme, che al ritornare indietro fanno un grandiſſimo caldo, e laſcialo bruſciare in quel luogo, lo vedrai biancheggiare, rivolgilo con le forbici di ferro, acciò la parte di ſopra, che è ſtata bruſciata dalla fiamma, e divenuta bianca rivoltata di ſotto, porga il ſuo dorſo alla fiamma. Come il fumo ſarà ceſſato, pigliane un pezzo con le tenaglie di ferro, e rompilo, e mira ſe hà queſto il color bianco per tutto, perche queſto è ſegno di eſſer ben calcinato, perche accade molte volte, che ſolo ſia calcinata la ſuperficie, e quello di dentro reſta crudo, dunque ſubito che havrà color di calce, leviſi dal fuoco, e come è raffreddata, piſtala, e ponila in un vaſe di grā bocca per ſei hore cō l'acqua, e come l'acqua ſarà riſchiarata, diſtillalo per feltro in un'altro vaſe, e poni di nuovo acqua ſopra le feccie, e farai il reſtāte dell'opra, del modo, che habbiamo inſegnato di ſopra ſin tanto che l'acqua ſe havrà incorporato tutto il ſale, il che avviene alla terza, e quarta volta. Poi tutte l'acque riſerbate ponile in un vaſe di vetro, e ponile ſotto i carboni acceſi, ſtando ſopra l'opra ſin tanto, che l'acqua ſia tutta ſfumata dal calor del foco, e quaſi al fin dell'accqua ſfumata, vedrai il ſale reſtar nel fondo, ciò fatto ſerbalo in luogo ſecco, che non ſi converta in olio.

Come ſi prepari la ſelice, ò il criſtallo per farne i paſtelli. Cap. II.

LA materia della quale ſi fanno le gioje, ſarà ò di criſtallo, ò di ſelice, dalla quale ſi cava il fuoco, detta pietra focaja, ò le pietre rotonde de' fiumi dette gieroni, le migliori ſono quelle, che ſono al fiume Tameſi, bianchi, traſparenti della grandezza di un'ovo, e di queſte ſi fanno le gioje, e tutte queſte fanno il medeſimo effetto, molti ſono che dicono, che il criſtallo ſia miglior di tutti, ingannandoſi perche ſi veda così ſplendente. Il modo di farlo è queſto. Si pongono alla fornace queſte pietre di fiumi in quel luogo della fornace al sōmo dove riverbera

bera la fiamma, e come le vedrai infuocate, toglile via, e buttale nell'acqua, ricoglile, e ſeccale, e poi le piſterai in un mortajo di bronzo, ò con le mole, fin tanto che volino in leggiera polvere, queſte ponile in un vaſo di larga bocca pieno di acqua, e vallo movendo di quà, e di là con le mani, che così facendo la parte ſottiliſſima andrà di ſopra, e la groſſa di ſotto, queſta poni in un'altro vaſo, e nel vaſo poni acqua di nuovo, e di nuovo muovi la polvere, e farai così tanto, che la parte groſſa aggravata dal peſo calerà giù, all'acque che hai colate la farà far reſidenza, e trovarai nel fondo una parte limoſa, ricogli le polveri così ſottili, che quaſi non han tatto, e ſerbale. Ma mentre ſi macinano le pietre, ò nel mortajo, ò nelle ruote, l'uno, e l'altro ſi macinano, e la polvere del mortajo, e delle ruote và con quello della pietra focaja, e però oſcura lo ſplendor delle pietre, farà bene torle via, ſi butta dunque in un vaſe aperto, e poi buttatovi acqua ſoprà, e commoſſa con le mani, la polvere del mortajo, ò della mola per eſſer più leggiera vien ſopra, e la polvere della pietra focaja per eſſer più ponderoſa giù cade, ſubito che ſi vede ſalir sù, faria bene cavar l'acqua di ſopra in un'altra conca, e ſpartirſi, e queſta operatione tante volte colui, che ſparte l'hà da fare: mentre non vedrà più venir'à galla quella polvere nera, all'ultimo cola l'acqua, ſecca la polvere, e riponila nel biſogno. Finito queſto è convenevole inſegnare

Come ſi cuocano i paſtelli,

Perche quelle maſſe meſcolate del ſale, e della polvere, e delle pietre focaje, e di acqua, gli giojellieri le chiamano paſtelli. Togli cinque parti di ſal di tartaro, altretanto di ſal di ſoda, e'l doppio di queſta polvere delle dette pietre, e ſi meſcolino in un vaſe ſpargendovi ſempre per inhumidirlo acqua di fonte, e poi ſtretto con le mani piglino ſodezza, e ne formerai pezzi d'un pugno, ò di due, e ſi dicono i paſtelli, poni al Sole, che ſi ſecchino beniſſimo, poi ſi pongano nel forno di riverbero per ſei hore, augmentando il foco à poco à poco, che al fin ſi faccino di foco: ma non ſi liquefaccino, e però non vi biſogna fuoco di mantici, cotte che ſaranno, laſciate raffreddare, e diverranno così dure, che à pena ſi romperanno col martello di ferro.

Della fornace, e de' vaſi neceſſarj all'opra. *Cap. III.*

HOr è da fabricarſi la fornace, la quale è aſſai ſimile alla fornace de' vetrari, ma più picciola, perche non habbiamo biſogno di fare maſſe così grandi. Sia dunque alta otto piedi, e ſia di due volte, e la volta di ſotto ſia groſſa di un palmo, e mezzo, queſta volta habbi dalla parte di ſotto vicino terra una porta picciola, per la quale ſi poſſano porre le legna al fuoco, che ſtà nel ſuo ſuolo, nella cima della volta ſtà un buſo di un piede di larghezza, ò di diametro, per la quale le fiamme poſſano penetrare nella ſeconda volta, e tocchino la ſeconda volta, laonde le fiamme riverberando dalla volta faccino un grandiſſimo caldo; in queſta volta di ſopra, ci ſiano molti uſciuoli, e però ſi buſino le mura di queſta volta, e ſiano i

buſi

buſi incavati di un mezo piede larghi, accioche per quei buſi poſſano entrare, & uſcire i catini, e le pignatine, li quali hanno da ſtar ſcoverti ſovra il ſuolo della ſeconda volta, li quali ſi fanno di una creta, che ſi porta da Valentia, che dura mirabilmente al fuoco, ſia la loro craſſezza di un dito, l'altezza un mezo piede; ma il ſuolo ſia più maſſiccio di quella parte di ſopra, accioche non ſi rompino per la violenza del fuoco, hor eſſendo apparecchiata la fornace, s'accendono le legna di ſotto, e la fornace ſi comincì à riſcaldare à poco, à poco, ſiche in ſei hore ſia tutta di fuoco l'operante non biſogna partirſi mai, ma aſſiduamente attendere all'operatione, e poſſa fare il ſuo ufficio, all'hora ſi rompano li paſtelli, e ſe ne faccino pezzetti quanto una noce l'uno, e per quei buſi ſi pongono con le mollette di ferro ne' catini un pezzo per uno, le quali cominciando à liquefarſi ſi gonfiaranno in veſſiche, e gonfiandoſi molto, con i ſpiedi acuti ſi devono pungere, che uſcendo fuori l'aria, le veſſiche ſi ſgõfino, e calino giù, e non cadino fuora per li labri delli pignatini, all'hora poi ſi pongono degli altri pezzi, e così facendo il medeſimo, finche le pignatine ſiano piene inſino al labro di ſopra, e così ſa fuoco per tutto il giorno, che ſi cuoca ben la materia, e poi ponendo un ferro torto dentro, ſe ne prende un poco, e ſe ne vede l'eſperienza, ſe la materia hà ricevuto già la perfetta lucidezza, e vedendo che già è traſparentiſſima, e pigliata materia di vetro, ſi leva da detti catini con ferri fatti à queſt'uſo, e toltala ben tutta, ſi buttano nell'acqua chiariſſima, acciochè laſci fuori alcuna ſporchezza, che havevano in ſe, e tanto ſale, perche non facendoſi queſta diligenza le gioje fatte di queſta miſtura, con repẽtina occaſione ſputano fuori il ſale, e ſi vede il vetro offuſcato come di piccole nubi. Ma in queſto biſogna molta avvertenza quando ſi leva il vetro da' catini, che non tocchi le mura della fornace, perche vi ſi attacca il vetro come viſchio, nè ſe ne può diſtaccare; ſenza venirſene parte della creta della fornace, ò che non ve cada qualche pezzetto in quei catini, perche difficilmẽte ſe ne leva, e la lucidezza del vetro. Raffreddato che ſarà il vetro ſi pone di nuovo in quei catini, che per due giorni ſtia liquefatto, & infuocato, finche ſi cuoca un perfettiſſimo vetro. Quando la miſtura del vetro ſarà ſtata per due giorni liquefatta, alcuni per far il vetro più chiaro, e traſparente, e non vi venghino per dentro per le gioje alcune veſſichette, per eſſere il vetro ſottopoſto à queſto vitio aggiungono dentro i catini altretanto di biacca, la qual poſta, ſubito divien roſſa, poi ſi liqueſà col vetro, e diventa traſparente. All'hora ſi ſa l'eſperienza con un ferro macinato, cavandone un poco fuori, e ſe il vetro non havrà alcuna veſſichetta, ſarà il vetro perfetto, così la maſſa delle gioje ſarà aſſai perfetta. Hor paſſiamo ad inſegnare i colori, come poſſiamo colorir vetro giallo, verde, & azuro.

Come ſi fingono i colori. Cap. IV.

QUando il criſtallo ſi cuoce nella fornace nel medemo tempo, e fuoco ſi prepreparano i colori, e primo

Fare il cruoco del ferro.

Così

Così inſegnamo. Si pigliano tre,ò quattro libre di limatura di ferro,e queſte ſi lavano beniſſimo, e queſte ponendole in un tegame di creta con l'acqua, ſi lavano beniſſimo,perche il ferro per il ſuo peſo cala ſubito giù, e qualche legnetto, fiocchi,overo altra ſpecie di bruttezza ſtà sù à galla, così havendo la limatura bennetta,e lavata,ſi ſecca bene,ſi pone nel medemo vaſe vitreato di dentro,e vi ſi buttino dentro tre,ò quattro caraffe di aceto fortiſſimo,laſciala così macerare per tre, ò quattro ſettimane,rivolgendola,e maneggiandola il giorno ſette, & otto volte con un cucchiaro di ferro,poi datoli tempo che ſi riposi,biſogna colar quell'aceto in un'altro vaſe, e ſi pone aceto di nuovo in quella limatura, e così far il medeſimo tante volte, finche l'aceto havrà mangiato tutto il ferro, tutto quell'aceto,poi ſi pone in una pignata, ſi pone al fuoco, e ſi fa buglire finche l'aceto ſi diſſolva in vapore, e che reſta nel fondo una reſidenza limoſa, così perſeverando il fuoco,s'attaccarà dentro la fiamma, laſcia bruggiare quella graſſezza, e quella polvere, che rimane nella pignata, quello ſarà il croco del ferro. Altri radono chiodi di ferro rubiginoſo,e quello poi infocato,l'eſtinguono in aceto fortiſſimo, poi colato quell'aceto,e diſeccata quella ruggine di nuovo la pongono al fuoco, che s'infochi,e di nuovo la ſpargono di aceto, e così fanno tre, e quattro volte, poi fanno eſpirar l'aceto in una pignata, e quel che reſta ſotto ſi ricoglie. Hor reſta ad inſegnare

Come ſi calcina la zafara

Dal lato della fornace ſi cava una fineſtrina,e ſopra quella ſi fa una celletta,unita con quella, overo forno picciolo, che da quello per un buſo ſi entra nella fornace, queſta camerina habbi la ſua porticella, la qual ſia tanto grande quanto baſti ad entrare,& uſcir la mano dell'artefice,mentre biſogna apparacchiare alcune coſe all'opera,ſia queſta celletta di un piede di lunghezza, larghezza, & altezza. Poi ſi pigli la zafara de'cretari,ſi ponga ſovra un mattone, e ponga dentro la camera, poi ſi ſerri la porta che tutta s'infuochi di fuoco, e dopo ſei hore ſi cava fuori, e ſi butta nell'acqua,e ſi romperà in pezzetti, ſi diſecca, e ſi piſta, e ſetacciata tanto, che toccandola non par che tocchi corpo, poi ſi ſerba, e ſe non baſterà farla così ſottile col mortajo, e'l piſtone, buttando acqua nella polvere, conturba con le mani, poi laſcia riposare, cola in un'altro vaſe l'acqua, e butta nuova acqua nella polvere,e ciò fa tante volte finche quello,che rimane ſotto che fù graſſamente peſto,peſtato di nuovo,e poi ſetacciato di nuovo paſſi per l'acqua,e poi ſecca la ſottiliſſima polvere l'havrai fatta. Havrai in queſto modo

Il rame come ſi bruggi.

Togli il rame limato con altretanto di ſale pongaſi in un tegame di creta al fuoco,cioè entro il forno apparecchiato, e per tre hore, overo due, con un ferro uncinato lo andrai rivoltando, acciochè venghi brugiato da tutte le parti dal fuoco, laſcialo così tutto infuocato per un giorno naturale,poi lo togli, e partilo in due parti,una ne ſecca, e l'altra poni col ſale, ponila di nuovo al fuoco per un giorno artificiale, e queſto fa tre, ò quattro volte, acciochè più perfettamente ſi calcini, ponendo diligenza, che s'infochi bene al fuoco, e non ſi liquefacci, e come ſarà bruggiata ſi farà nera.

Come

Come si colorisconole gioje. Cap. V.

Apparecchiate che saranno tutte le cose; non rimane altro à fare, che finiamo di far le gioje, & insegnar di colorirle, e cominciaremo dal

Zaffiro come si tinga,

Perche gli artefici cominciano da quello, perche subito che sarà tinto, se non sarà subito tolto dal fuoco, svapora il colore, e divien sempre più bianchiccio, e quanto più dura nel fuoco, tanto risplenderà di più risplendente colore. In un catino pien di vetro, si pone un pochissimo di zafara, cioè ad una libra di vetro, si pongono due dramme di zafara, e poi con un ferro torto bisogna rivoltar sempre senza lasciar mai dal fondo alla cima, e come sarà ottimamente mescolato, bisogna fare il saggio, pigliandone un pochetto dal catino, e se lo vetro vi parrà ben tinto, toglietelo dal fuoco, se troppo bianchiccio giungi zafara: se troppo colorito, togli un poco di vetro dall'altra pignatina, e poni in questa, e fa cuocere per sei hore. Così potrai

Far l'acqua marina

Che è pur specie di zaffiro. Si pesta in polvere sottilissima il rame brugiato, che appena si tocchi col tatto, che facendo altrimente la gioja verrà assai rozza, poi si meschia col vetro, la quantità non si basta insegnare, perche se ne fanno e più colorite, e men colorite, cioè per ogni libra una dramma basteria. Resta ad insegnare

Come si facci l'ametisto

A ciascuna libra di vetro. Si pone una dramma di manganese, e così verrà il color di ametisto, se sarà la gemma grande, dategli poco colore, se hà da esser piccola poco, perche di quella si servono per gioje di anelli, e per altri usi. Così anchora ci sforzaremo

Far il color del topatio

Per ogni libra di vetro si mescola una quarta di oncia di croco di vetro, e vi si giúge un pochetto di minio, accioche porporeggi più meglio, e per ogni libra ci aggiungeremo tre oncie di minio, ma prima si pone il minio, e dopo il croco. Ma se ti piacerà

Far il color del crisolito

Come havrai fatto il Topatio, e vorrai far il Crisolito, giongivi un poco più di rame, e questo accioche verdeggi un poco, perche il crisolito non è in altro differente dal topatio, se non che risplende più chiaramente. Così solemo

Fingere lo Smeraldo

Questo sia l'ultimo, perche bisogna star poco al fuoco, perche essendo la rame gravosa, quando si meschia col vetro per ogni poco di tempo dopo mescolata cala giù al fondo, e la gioja sempre biancheggiarà. Così dunque farai. Quando havrai tinta l'acqua marina, facilmente la convertirai in uno Smeraldo, aggiungendovi il croco del ferro, ma il croco bisogna, che sia la metà della rame, cioè se prima

Digitized by Google

prima noi aggiongevamo la quarta parte di rame, hor ci aggiongeremo parte del croco, & altretanto di rame. Ricordati dopò haver buttato il colore, che ſi cuocano per ſei hore, acciochela materia della gioja ſi riſchiari di quello, che per havervi buttato il colore li havea annebbiata. Il fuoco un poco dopò manchi, finche la fornace ſi raffreddi, all'hor ſi cavino i catini della fornace, e rottili, ne caverai le gioje falſificate.

Come le gioje ſi poſſano far d'altro modo. Cap. VI.

IL modo che habbiamo inſegnato, e'l modo uſitato, & così ſi ſogliono uſar appreſſo tutti, ſe ben da loro ſi tiene occulto: ma hora ne inſegnaremo un'altro modo, lo quale havea deliberato appreſſo me tenerlo ſempre ſecreto, perche con ſpeſa poca, è con pochiſſima fatica ſi fanno le gioje, più ſplendenti, colorate, & allegre, e finalmente, che in lunghiſſimo tempo il ſal non verrà in faccia, & annubilarà il color della gioja. E ſe quelle che ſi trovano à Pozzuolo tra quelle pietre dirupate de gli antichi edificij, e nell'arene del mare fatte prima da gli antichi, che anchora riſplendono, e pajono vere, e perche da'noſtri non baſtino à poterſi falſificare, noi ci sforzaremo col noſtro modo non ſolo farle ſimili, ma farle aſſai migliori. Apri dunque l'orecchie, e naſcondile con fedel petto. Pigliſi del criſtallo di rocca, e ſi ponga in cruciuolo ad infocarſi al foco, e come ſarà rovente ſmorzalo nell'acqua freſca, che ſi romperà in mille parti, togli, e ſecca, e poni di nuovo in cruciuolo, e copri di ſopra, che non vi cadino dentro carboni, ò fuligine, ò della cenere che vola, che calandone dentro il vaſo contaminarebbe il candor della gioja, come ſarà diſecco, poi lo renderai ſottiliſſimo ſovra un porfido, che voli in aria, poi ſerba, poi habbi minio, e poni la terza parte, & havrai la materia del criſtallo. Hor inſegnaremo i colori

Per fare il Topatio

Se porrai una parte delle polvere detta, e la terza parte di minio in un cruciuolo gagliardo, poi lo coprirai ſopra con un coperchio di creta cotta: ma ſoſpeſo dal cruciuolo, che poſſa evaporare, e non laſci cadere dentro il vaſo alcuna lordura, e ponilo nella fornace de'cretari nel mezzo, à gli altri vaſi, e cotta la fornace ſarà fatto il colore, rompi il cruciuolo, e l'havrai nel fondo fiſſo.

Fingere il Chriſolito

Tre parti di minio, & una di criſtallo, e due grani di verderame per oncia farà il chriſolito, che è mezzano trà il verde, & il giallo.

Haver lo ſmeraldo

Tre parti di minio, & una di polvere di criſtallo, e per ogni oncia di queſta miſtura poni quattro grani di verderame, e farà lo ſmeraldo, overo ſi calcina la pietra focaja nella vetriera per 24. hore, poi ſi polverizza ſottiliſſimamente, e ſi pigliano quattr'oncie di queſta pietra, & una libra di minio, & un'oncia di verderame, ſi torna à cuocere, e verrà belliſſimo.

Fare il giacinto

Tre parti di minio, una di cristallo, e per ogni oncia di questa mistura poni sei grani della pietra bematite.

Altro modo di tingere le pietre. Cap. VII.

MI sono però accorto esser molto faticoso il polverizzare, & il calcinar il cristallo, anchor di molta spesa, per costar il cristallo di rocca, e finalmente vengono l'istesse, e forse migliori, e prima

Di fare lo Smeraldo

Si piglia la pietra focaja, e si calcina per tre hore nella fornace de'cretari, e per ogni quattro oncie di questa pietra vi si aggiongono una libra di minio, & insieme con loro per colorirla una oncia di verderame, e verrà con un colore bellissimo, e giocondissimo à riguardare, così poi fanno

Il giacinto

Alla predetta mistura del minio, e pietra focaja calcinata giongono una oncia di orpimento, e farà un colore assai bello. I restanti colori potrai da te comporre secondo il modo sovra narrato.

Di varie tinture di cristallo. Cap. VIII.

HAbbiamo detto delle tinture de'cristalli non triviali, e communi, ma saputе da pochi, e saputе con gran fatica, & esperimentate da me, hor tratteremo de gli altri modi di tingere il cristallo, e molto nobili, & anchor conosciute da pochi, non dico da soli; cioè

tingere il cristallo di rocca, di color rubino, ò di giacinto

senza rompere, ò calcinare il detto cristallo di rocca. Piglia sei parti di antimonio, quattro di orpimento, tre di arsenico cristallino, altretanto di solfore, due di tutia, pista ogni cosa separatamente, e setaccia bene, si pongano dentro una pignatina, e si pongano i pezzetti di cristallo grandi, overo coperti fra le polveri, overo attaccati al coperchio pendenti, con fil di ferro, così si pone al foco, che si scaldi à poco à poco, all'ultimo s'infochi per due hore: ma senza fiato di mantici, che non vada in pezzi, overo si liquefacci. Il segno che sarà benissimo colorato sarà, se toltone un pezzo con le tenagline di ferro, vedrai che sarà tinto di rubicondo, e fulgidissimo colore, e se non è ben colorito, ponilo di nuovo al fuoco, e dopo alquanto di tempo, vedi la medesima isperienza. Ma questo è d'avertirsi con molta acuratezza, che quando si levano dal fuoco, non si levino subito, e si raffreddino, perche si spezzano, e volano in pezzi, se ti piace di color di giacinto, toglilo presto dal fuoco, se vuoi d'infocato color di rubino, lascialo dimorar più nel fuoco. Il giacinto volendolo fingere, potrai solo porre l'orpimento polverato. Possiamo

che il zafiro di color celeste diventi diamante

Que-

Digitized by Google

Queſta gioja, e tutte le altre, poſte al fuoco perdono il ſuo colore, perche la violenza del fuoco fa perdere il colore. Molti lo fanno di molti modi. Perche alcuni fondono l'oro, e poi pongono il zafiro nel mezzo, altri lo pongono ſopra una lamina infocata, e lo pongono in mezzo del forno di reverbero, altri lo ſepelliſcono nella limatura di ferro, e l'infocano. Noi lo facciamo più ſicuramente di tutti. Noi riempiemo un crucciuolo di calce viva, e nel mezzo ſepelliamo il zafiro, e poi ſcaldando à poco à poco il vaſe, all'ultimo lo coprimo di carboni, & acceſi che ſono biſogna moleſtare il fuoco con vento di manteci, che ſoffiando ſi ſpezza in molte parti dopò alquante hore, come ſtimamo che habbi perſo il ſuo colore, biſogna con molta diligenza, che il fuoco da ſe s'eſtingua, e cavandolo dalla calce conſideramo, ſe have ancor perduto il colore, e ricevuto quel del diamante, che trovandolo così, laſciano ſtare, e lo laſciano raffreddare nel fuoco, ſe non anchora l'hà perſo, ſi cuopre di nuovo nella calce, e dando più fuoco fin tanto, che per forza del fuoco vada via tutto il colore, il che avviene fra cinque over ſei hore. Si hà da avvertire con ſomma diligenza, che ponendoſi al fuoco, ſi ſcalda à poco à poco, creſcendo ſempre il fuoco, e così al raffreddare, che ſi laſci morire il fuoco da ſe, perche ſe repentinamente ſentiſſe il freddo, come accade ſpeſſe volte, ò ſi aggiaccia, ò ſi rompe in molti pezzi. Tutte le altre gioje come il zaffiro perdono il colore, altre più toſto, altre più tardi, ſecondo la loro durezza, l'ametiſto facilmente lo perde, e ſi deve uſar leggier fuoco in eſſo, che dandogli troppo gagliardo, ſi aggiaccia, e ſi calcina. Ci ſerviamo di queſto artificio quando vogliamo traſmutar le altre gioje in diamante, le quali poi ſegate per mezzo, e poi colorite di ſotto, ne viene un'altra ſpecie di falſificare gioja. Sapendo queſto eſperimento ne vien'un' altro, ſi fa

ch'una gioja da una parte ſia bianca, e dall'altra roſſa, ò azurra.

Habbiam viſte molte gioje di valore finte di queſto modo, e l'hò viſte da principi havute molto care, cioè una pietra di due, ò di più colori, perche da una parte è zaffiro, e dall'altra diamante, e così di varij colori: il che avverrà di queſto modo: ſe per eſempio vogliamo, che un zaffiro, che da una parte ſia diamante, e dall'altra turchina, ò da una parte bianca, e dall'altra rubino, farai così. Quella parte che vogliamo roſſa, ò azurra la circondamo di creta beniſſimo, e così la facciamo poi ſeccare, e poi poſta al fuoco di varij modi come habbiamo detto perde il colore, e imbianchiſce, che à gli ignoranti di queſto ſecreto li par gran miracolo di natura, coſa che ſi fa con tanto leggiero artificio. Potremo

tingere il vetro di varij colori

Non laſcerò di dire una coſa degna di conſideratione, la quale mi accadde mentre ſtava eſperimentando queſte coſe. Lo ſtagno calcinato toglie la perſpicuità al vetro criſtallino polito alla rota, & eſpoſto al fuoco ardente, e lo colora variamente, e li fa oſcuri: perche una parte s'impetra, l'altra ſi colora variamente, che parrà un opalo, ma biſogna ſpeſſo levarlo dal fuoco, & accomodarlo, finche ſarai ſodisfatto. Calcinar lo ſtagno à queſto effetto già l'habbiamo inſegnato di ſovra; aggiongeremo alcune coſe non già occulte, ò molto neceſſarie: ma per non laſciar coſa da dire intorno à queſta materia, cioè

fingere il giacinto

Assai bello, ne molto dissimile dal vero. In una pignata di creta pongasi piombo, e si ponga nella fornace de' vetrari, e lasciata ivi per alcuni giorni, che il piombo si risolva in vetro, & imitarà il color giacintino. Quasi col medemo modo

fingere lo smeraldo

Potrai, & havrà colore di un verde prato, fa mangiar l'argento dall'acqua forte, poi buttando le lamine di rame sotto, come dicemmo, si accosterà à quelle, raccolto, e diseccato, si pone in un tigametto di creta dura, si pone alla fornace de'vetrari, perche non con molto spatio di giorno si rivolta in smeraldo. Così degli altri metalli lascio il pensiero ad altri d'isperimentare, à noi basterà di haver aperto la via, e detto cose vere. Potremo anchora

fingere i carbonchi

Di orpimento, per servirsi di loro per alcuni ornamenti, perche sono molto frangibili: ma di bellissimo colore, e risplendono d'un splendentissimo color di cocco, & irraggia fuori un bel rosseggiante colore. Piglia quattro oncie di orpimento, pista, e poni in una carrafa di vetro, & il fondo cuopri di luto. sapientiæ contro la violenza del fuoco, e coprirai la bocca lentamente: così accesi sotto i carboni il fumo andrà fuori, e la parte più leggiera, e più sottile della materia ascende in luogo più alto, e la vedrai accostarsi circa i muri della carrafa, e d'intorno le volte del collo, à poco à poco; piglia corpo, e venendo più parti, più va crescendo, e fa certe ampolle come acqua, e crescendo col tempo l'abbondanza, giù cade, alcuni se ne fermano al collo, il colore à tutti è di ardentissimo rubino, ma sono piccioli, e frangibili. Rompasi il vase, e con una acuta punta di coltello smovi dal vetro quelle ampollette di color bellissimo di gioje, e te ne servirai. Se di quelle picciole ne vorresti far una grande, di molte di quelle picciole, ponile sovra un pezzo di carrafa di vetro rotta, e liquefà à leggier fuoco, che non si può veder gioja di color più giocondo.

Come si faccino gli smalti. Cap. IX.

DOpò haver fatto le gioje, faremo de'smalti, opera simile, e si fanno delle medeme misture, e si tingono con i medemi colori, questa sola differenza vi è, che nelle gioje vien il vetro trasparente, in questo è corporeo, e non risplende. Anticamente di queste si facevano il musaico, e gli orefici se ne servono per incrustar, & adornar l'oro. A questo le li dà corpo, e sodezza con lo stagno. Ma che habbi à farsi per

fare lo smalto di color di latte

Pigliſi due oncie di cenere di piombo, quattro di stagno, col doppio di vetro, e se ne facci corpo, ne farai pilole, e per una notte poni à foco lento, guardandosi che non s'accosti à i lati del vaso, rivoltando, e mescolando con un baston di ferro, e come sarà liquefatto, aumenta il foco, e sarà fatto. Così al contrario se vuoi

tingere

Digitized by Google

tingere lo ſmalto nero

Ad una libra di criſtallo giongerai una dramma di manganeſe, così diverrà di color di Leone, poi vi giongerai un'altra di zafaro, e la miſtura diverrà nera, piglia ſpeſſo il ſaggio, ſe ſarà di porpora oſcura, ò di color di viola, perche aggiongendo corpo, cioè calce di ſtagno, la compoſitione ſarà più negra. Ma

far lo ſmalto giallo carico di colore

Potrai, giongendo per ogni libra di criſtallo un poco di croco di ferro, e di più tre oncie di giallolino, del quale ſi ſervono i cretari, all'ultimo piombo, e ſtagno. Ma ſe

farlo ſmalto giallo più chiaro

Vorrai, in luogo del giallolino, giongevi il gialletto, e havrai quanto deſideri. Potrai

ſimulare lo ſmalto verde

In queſto modo. Giongendo rame bruſciato, che volgarmente ſi dice raminella, cioè per mità, e così verrà più carico di colore, ſe verrà bianchiccio, e poco carico, giongi limatura di rame, che cade da'martelli de' fabri, quando martellano il rame infocato. Se

far lo ſmalto roſſo

Vuoi, giongevi ruggine di ferro, ma peſto ſottiliſſimo. Ma deſiderando uno

ſmalto, che da una parte ſia denſo, eda un'altra riſplenda

Farai i paſtelli di terra, e del doppio di vetro, e poi ſi liquefacci à fuoco di riverbero in vaſe atto al fuoco per una notte, meſcolando ſpeſſo con un baſtoncino di ferro, così haurai una piocciola maſſa una parte traſparente, & un'altra lucida. Sarà anchora uno

ſmalto di color d'ametiſto

Il qual ſi fa ſolamente di manganeſe, e ſe verrà di color troppo carico, giongi più corpo, cioè ſtagno calcinato,, e piombo. Così

tingere lo ſmalto di color azurro

Potrai, con lo zafaro, giongendovi un poco di corpo. Da queſti

far lo ſmalto di color pidocchioſo

Potremo, perche è compoſto di molti ponti meſcolati inſieme, che par che ſon una maſſa di pidocchi gionti inſieme: ma molto giocondo à vedere. Quando lo ſmalto è fatto già denſo ſpargilo ſovra un marmore, e ſubito ſpargerà ſovra quello croco, ò color pallido, à goccia à goccia, e l'havrai. Se vuoi

haver uno ſmalto di due colori

meſcolato, buttalo ſovra il marmore, come habbiam detto poco anzi, e poi ponivi ſmalto ſopra di un'altro colore, e uniſci inſieme premendo con una palettina di ferro. Ma ſe cerchi

far uno ſmalto più nobile

Del quale ſi ſervono gli orefici, per ogni catino giongi due paſtelli di ſal di ſoda, e di arena, della quale ſi fa il vetro, e ſarà aſſai più perfetto.

Modo

Digitized by Google

Modo di far lo ſmalto roſacchiero. Cap. X.

MA i vetrari moderni più prattichi ſi sforzano di colorir lo ſmalto di color di roſa chiara, che volgarmente chiamano roſacchiero, e vi faticano molto, per haver viſto, che gli noſtri antichi l'han fatto molto artificioſamente, e di un belliſſimo colore. Noi raccontaremo quello che habbiam fatto noi, e viſto far à gli amici, dicemo quel che ſappiamo, porgendo occaſione à chi più sà, di paſſare più innanzi. Queſto ſarà il

Modo di far il roſacchiero.

Poni dieci libre di criſtallo in una pignata, e come ſarà ben liquefatto, ponivi dentro una libra di minio eccellente, la metà per volta meſcolato con una verga di ferro preſtiſſimamente cala giù al fondo, come ſarà ben meſcolato, levalo della pignata, con i ferri acconci à queſto effetto, e buttalo nell'acqua, e così non ti rincreſca far fin alla terza volta, poi giungi cinque onze di rubicondiſſimo cinabrio ſopra il rame calcinato, & havendolo molto ben meſcolato inſieme, laſcia riposare per tre hore, come havrai ciò fatto, giungi tre oncie di vetro di ſtagno, meſcolando ſenza poſar mai, e così haverai uno ſplendentiſſimo color di roſa nel vetro, del che ti potrai ſervire per ſmaltar l'oro, & anelli: ma in queſto modo potrai

Fare il vetro dello ſtagno

Poni in un crucciuolo una libra di ſtagno, e laſcia riſcaldare, poi ſi liquefacci nella fornace de' vetrari, nel reverbero delle fiamme per tre, ò quattro giorni, poi leva, e raffreddato, rompi il vaſe, e troverai nella ſuperficie il vetro di color giallo torbido, e ſe ſtarà molto nel vaſe, diverrà più perfetto, nè mi è accaduto di veder coſa meglio in queſto genere di molti, che ne habbiamo eſperimentato: ma biſogna porviſi molto ben piſto la polvere, che non ſolamente col mortajo, con le mole, ma col porfido biſogna tritarlo. Se verrà roſſo di ſoverchio, giungendo più vetro lo riſchiariremo. Ci è anchora un

Altro modo di farlo

Riſervato à gli amici. Siano nove parti di ſtagno bruſciato, ſette di piombo, due di cinabrio, ferretto di Spagna, e tartaro meza parte, pietra hematite una, roſſo di pittori una quarta: fa come ſai.

Come ſi faccino i vaſi d'agata, ò calcedonio. Cap. XI.

SI fanno l'agate così belle, e così naturali, che paragonate alle vere, e le vere pajono falſificate, e le falſificate vere, il ſecreto è bello, e raro. Piglia acqua forte una libra, argento in fogli libra una, argento vivo oncie quattro, meſcola inſieme tanto, che l'acqua forte riſolva i due argenti, poi piglia ſei oncie di ferro infuo-

Digitized by Google

infuocato,peſto in mortajo, e ridotto in polvere ſottiliſſima, meſcola con oncie tre di rame bruſciato, ſopra le quali polveri fa paſſar due, ò tre volte due libre di acqua forte, quali raccoglierai col recipiente, perche non perde la ſua virtù, poi piglia pietra hematite un'oncia, peſtala in polvere, e due oncie di azurro oltramarino ordinario, cioè terra di ſpetiali di queſto colore, e miſchia, dopo porta alla fornace de'bicchieri,e fagli aggiungere di criſtallo bollito 15.ò 20.ò 30.libre à giuditio,& habbi 20. fogli d'oro, e fa ſtrato ſopra ſtato con la miſtura, e riuſciranno i vaſi belliſſimi lavorati,che ſaranno.

Come ſi fa la porcellana. Cap. XII.

RAgionaremo della porcellana. Ma vediamo prima ſe ſia ſtata conoſciuta da gli antichi. Cardano dice, che la Murrina di Plinio ſia la Porcellana de'noſtri tempi, il qual nel lib. 27. cap. 2. dice così. L'oriente manda à noi la murrina,ſe ne ritrova in molti luoghi,nè queſti molto principali, e principalmẽte nel Regno de Parti,e nella Caramania. Giudicano, che ſia humore condenſato ſotto terra dal calore di grandezza in niun luogo paſſa gli Abachi, di graſſezza quanto baſta ad un vaſe da bere,hanno un ſplendor ſenza forza, e ſon terſi più toſto,che riſplendenti. Il prezzo è la varietà de'colori, circondandolo intorno varie macchie,nella porpora,e nella candidezza, e nel mezzo dell'uno, e l'altro, come per un paſſaggio di colori, la porpora roſſeggiante, e biancheggiante nel latte. Sono molti,che lodano grandiſſimamente l'eſtremità,e certe rifleſſioni di colori,che ſi veggono nell'arco celeſte. In queſti ſi deſiderano le macchie graſſe,è lor vitio l'eſſer traſparente,ò pallide,anchora certi ſali,e monticelli non eminenti,& alle volte come nel corpo, che riſiedono. Sono anchora lodate per l'odore. Queſta opinione è cõfirmata dallo ſcolpatore de'ſuoi peccati Scaligero.Ma io ſon di contrario parere, dalla porcellana noſtra, è una creta compoſta di più materie, e quella è coſa naturale,e le note,e conditioni dell'una,e l'altra ſono aſſai differenti,come ne parleremo più largamente altrove. Ma veniamo à ſcrivere come ſi faccì. Scaligero dice eſſer ſolito da'ſuoi maggiori farſi della porcellana, e però ſaperla ben fare. Si prendono ſcorze di ova, e ſcorze di cochiglie marine, ò umbilici, chiamate volgarmente porcellane (onde egli vuole, che pigli il nome di porcellana) e queſte ſi fanno in ſottiliſſima polvere, la quale meſcolata, & ammaſſata con l'acqua ſe ne fanno vaſi, e le ſotterrano, e non le cavano fuori ſe non dopo cento anni à venderle,che ne fanno ogni anno,e le ſotterrano,e ſcrivono i tempi quando le fanno, per ſaper quando le hanno da cavare. Ma egli, che nota i difetti del Cardano,è difettoſo così nel nome,come nel modo come ſi faccì, l'habbiam noi così fatti. Si pigliano le tibie de'buoi, dicono ſtinchi, e ſi calcinano al fuoco beniſſimo, finche divenghino bianchiſſimi, e ſi tritano minutamente, poi togli una terra chiara bella da molti luoghi d'Italia, come terra Vicentina, nel Regno di Napoli al monte di Majella; appreſſo Viterbo è molto leggiera: intendo anchora à Ponza Iſola eſſere eccellentiſſima, così cinque parti di cenere

nere di osso di bue, & una di questa terra, e con questo si mescola una parte di alume di piuma, che fa la mistura più resista al fuoco, di queste se ne fa vase, e si cuoce alla fornace de' vasari al modo solito. Poi se le dà sopra lo smalto della majolica: ma quanto si può più sottile, ponendo in detta mistura la cinquantesima parte di smalto bianco per la porcellana bianca, ponendo berace in luogo di sale. Notando, che quanto meno si porrà della terra Vicentina, più verranno trasparenti, nè si aggiunge per altro, che per far che si sostenti, e possa lavorarsi alla ruota de' cretari.

Come si falsifichino le perle. Cap. XIII.

NOn sarà fuor di proposito aggiungere à queste il modo di falsificar le perle, perche molti vi s'affannano intorno, io di quanti ne hò provati, se ben niuno à mio modo, pur questo è il men cattivo degli altri.

Modo di contrafar le perle

Piglia d'acqua vite finissima onze tre, e d'acqua forte, di alume di rocca, e sal nitro parti eguali onza una, ponivi dentro argento puro in foglio, e questi poni in una cucurbitula di vetro, col suo coperchio ben lutato, che non respiri, poni sotto il fimo dieci giorni, cavandolo fuori, troverai sopra l'acqua natante una bella pellicina di argento, ricoglila con un cucchiaro di argento, e serbala ben serrata, che non s'imbratti, riporrai la cucurbitola sotto il medesimo fimo per dieci altri giorni, poi leva e fà il medesimo, fin tanto che ne assumerà sopra, poi la restante acqua cola per pezza di lino in una boccietta di vetro, e vi porrai dentro tre oncie di argento vivo puro, serra, e poni pur sotto il fimo per venti giorni, e troverai l'argento vivo soluto in acqua, ponetevi dentro un'oncia di perle minute, e lutato il vase poni pur di sotto il fimo per quindeci giorni, e si muteranno in acqua, e sopra l'acqua una certa ontuosità, quale si chiama il grasso delle perle, ricogli come prima, e conservala, torna l'acqua nel medesimo fimo, e dopo li medesimi giorni, apri, e ricogli medesimamente la grassezza, fin tanto che ne verrà di sopra, l'acqua rimasta fa evaporar à fuoco lento, finche secchi, all'ultimo dà fuoco forte, finche sublimi l'argento vivo, che le perle restaranno calcinate nel fondo del vase bianche: togli quella, & impasta con due parti serbate dall'argento, & una di quella delle perle dell'ontuoso, questa pasta ponete nelle forme di argento della grandezza delle perle, che volete fare, e formatole, le passarete con un fil di argento sottile, quando desideri il forame, lasciandole finche si rassodino nelle formi, che sarà fra un'hora, toglile poi, e ponile à seccar dentro una carafina all'ombra per un giorno: seccate poi ungerete col liquor delle perle parte una, e che sia il doppio di quello, con l'argento con un pennello, e fatele poi seccare all'ombra, cosi per cinque volte dentro una carrafina, e poni al Sole per sei giorni. Ponnosi anchor falsificar le perle in

Altro modo

Si piglia la lagrima chiarissima del mastice, e fattone quantità si accomoda sù le

le

le punte di due ſtecchi di legno, ò di ferro, e ſi vada ſempre avolgendo sù le punte de'legnetti, riſcaldando, e tenendola molle al lume di una candela, ma che non ſi macchino dal fumo, che ſempre ſi andrà traſmutando in un belliſſimo colore di perle, che pareranno naturali, che con difficultà ſi conoſcono dalle vere, e durano nel bel ſuo colore per alcun meſe. Il modo di farle con gli occhi delle ſeppie non lo pongo quà, perche è troppo volgare. Ma per

Riſchiarar le perle vecchie

Ponete in aceto fiori di papaveri ſelvaggi, e roſe bianche, poi diſtillate, & in quell'aceto ponete le perle per un'hora, e toglietele, che le trovarete haver raſo una cruſta, & imbianchita, togliendo quella ruggine della vecchiaja. Non laſſaremo di narrare il

Modo di far la turchina più colorita

Quando ſi vuol vedere, perche non dura quel colore più di un meſe, ſi pone dentro l'acqua forte, che habbi mangiato rame, e divenuta verde, ma ponendola dentro la neve ſi fa più acceſa di colore, e dura per un giorno.

Delle fogliette, che ſi pongono ſotto le gioie. *Cap. XIV.*

SOtto le gioje ſi pongono certe fogliette di metallo, che per eſſere traſparenti, fanno che riſplendano ò più cariche di colore, ò più chiare, come piacerà al guſto di chi le porta, perche ſe tu vuoi che riſplendano più chiare. Vi pongono le foglie ſotto di più chiaro colore, ſe più cariche, di color più oſcuri, oltre à ciò riſplendendo le gioje d'una non terminata traſparenza, e dimoſtrano il fondo dell'anello, onde diminuiſcono il prezzo della loro bontà. Queſta è ſtata inventione de'moderni, che ſi fanno certe fogliette coloratiſſime, ſplendentiſſime, e di giocondiſſimi colori, accioche terminino la lor traſparenza, & acconcino i colori, riſarciſcono, e gli emendino. Noi havendoci dilettato aſſai di queſte, ne tratteremo particolariſſimamente. Le foglie ſi fanno, ò di ſolo rame, ò di rame, & oro, & argento meſcolate, diremo prima di quelle, che ſi fanno di ſemplice rame. Si comprano da'ramieri lamine di rame, di groſſezza della più groſſa carta, accioche con più agevolezza ſi faccino più ſottili, le quali ſecaremo in più parti di tre diti l'una, e due di larghezza, ſiche due libre di lamine ſi dividano in cento trenta particelle, queſte divideremo in due parti, accioche ſi poſſano martellar più agevolmente, dunque torremo quaranta di quelle, e le batteremo col martello, come fanno gli orefici i quali riducono l'oro in ſottiliſſime laminette per indorare. Sia l'incudine piana, polita, e così il martello, accioche nelle battiture non ſegni il rame, e ſi rompa, battendo hor una parte, hor l'altra, che mentre l'una ſi cuoce al fuoco, e ſon calde ſi battino, e come ſon raffreddate ſi tornano al fuoco, che ſe altrimente farai, anderanno in pezzi, le quali ſubito ſeparerai dall'altre, perche le rotte fanno romper l'altre. Ma accioche ſi cuocano più facilmente, come cominciano ad aſſottigliarſi, ci ſerviremo di queſta inventione. Habbianſi

due laminette di ferro di quattro diti lunghe, e larghe di grossezza di una carta, che tenghino nel ventre le altre, e le rinchiudano da tutte le parti, perche replicandosi la prima, ritenga l'altra nelle sue piegature, che non solo non possino scappare: ma fa che nè la cenere, ò altre sporchezze l'imbrattino. Quando haurai chiuse così le lamine di rame, ponile al fuoco, & accesi i carboni, falle di fuoco, poi leva il fuoco, e pigliale con le forbici di ferro, e scuotendo ben la cenere, lascia raffreddare, e di nuovo le martella, che si assottiglino, e si faccino sottilissime foglie, e mentre martelli queste, l'altre serrate nelle piegature di ferro s'infochino, e questo ridotto à sette volte farai mentre l'havrai ridotte in sottilissime foglie, e saran buone per l'opera, onde non sarà se non bene riveder spesso le lamine, accioche l'altre non si rompano martellando, perche rompeno quelle, che le stanno vicine, e quelle l'altre. Ma perche mentre si battono, si sogliono annegrire, & imbrattarsi, che spesso ingannano il veditore, però bisogna haver' un pignatino apparecchiato pieno d' acqua, con egual parte di sale, e tartaro, e buglia al fuoco, ponivi dentro le sogliette, movendole continuamente, poiche bugliendo diventano bianchissime, poi si levano dal fuoco, e si lavano in un piatto pieno di acqua chiara, sinche sieno lavate, eccellētissimamēte, poi si asciughino con un tovagliolo di lino, e di nuovo si riducono sotto il martello, e s'infochino, come prima, finche saranno assottigliate in sottilissime sogliette, come oro, l'incudine, e'l martello bisogna che sieno piani, tersi, e più lucidi di uno specchio, e si fanno con tale artificio. Primo si arrotaranno alla rota, dove si arrotano i coltelli, quando si spianano, e se li da la forma, poi si adeguano con arena sottile, e con la pomice, per tor la ruvidezza della rota, poi si fregano con una piastra di piombo, e polvere di smeriglio, e lasciando di far questa manifattura, perderai il tempo, e la fatica. In due giorni sarà fatta l'opera, cioè ponendo sette volte, over otto al fuoco le laminette, cocendo, e quattro volte almeno biancheggiando. All'ultimo si ricerchino tutte, se saranno intiere, e ridotte alla perfetta sottilezza, laonde se alcune saranno alquanto solidette, si possono di nuovo battere, e sottigliarsi. Questo sì bene si deve osservar con diligenza, che se saranno sottili stieno meno al fuoco, perche subito si liquefanno, e stieno ancor poco nel pignatino, perche saranno rose dal sale. All' ultimo si reseghino con le forbici, e si faccino quadrate, che siano più commode all' opere.

Come si polischano le sogliette. Cap. XV.

GIA' perfettamente fatte, & assottigliate le tavolette, noi le poliremo. Ma prima bisogna, che sieno apparecchiati gli istromenti, accioche con più commodità si possano polire. Pigliſi una lamina di rame ciprio della lunghezza di un piede, di larghezza della palma della mano, e polischisi esquisitissimamente che veramente imiti la lisciezza di uno specchio, questa s'incurvi con le mani à poco à poco, ò col martello in forma di un semicilindro, dopò faremo un legno

al

al torno della forma che sarà quello, che gli quadri sopra egualmente, e s'appiani con lui, e che da ogni parte riceva quello legno nel suo concavo, e poi con quattro chiodetti ficcati ne'quattro angoli si fermi che stia immobile, questo legno sia fermato sopra un sgabello attaccato sopra due colonnette di lunghezza di un piede ne'suoi capi. Hor venghiamo à porvi le fogliette. Le fogliette già prima assottigliate così le poliremo. Habbi apparecchiato creta sottilissima in questo modo: pistata che havrete la creta, la porrete in un panno di lino raro, e ligarete dentro la creta, lo ponete in un vase pieno di acqua, & andate sbattendo dentro l'acqua di quà, e di là, che le parti sottilissime della creta escano fuori, e le parti grosse restino nella tela, poi vi poni di nuovo creta, e pur sbatti dentro l'acque finchè passi tutta per quel lino, poi lascerai far residenza all'acqua, e colala, e la muterai tante volte, e colerai, che non vi rimanga parte alcuna grossetta, dopò posto la tela accomodata alla bocca, dal vaso, che hà da ricevere quell' acqua attacca largamente, e coliamo, accioche siamo più certi, che niente v'è passato dentro, se non quel sottilissimo, poi togliemo l'acqua, e la riponiamo. Questa creta dunque fatta à questo modo, la ponemo sopra il rame, e fregharemo con un bastone di pioppo, che risplenda à guisa d'oro, dopò lavaremo con acqua, e di sotto giaccia un vase di bocca larga, che riceva l'acqua che cade, dopò habbi apparecchiato la pietra hematite, alla quale polirai eccellètemente sopra una lamina di piombo, ponendovi polvere di smeriglio; e così riceverà una esquisita liscièzza; imponemo dunque sopra quella lamina di rame ciprio, le nostre fogliette di rame, e ve le distenderemo sopra bene con il pollice, dito della man sinistra, e vi porremo sopra della creta, e buttandovi acqua di sopra lavaremo, e poi l'annetteremo, che solo l'acqua sparsavi l'incolli sopra la lamina. All' hora la pietra firmata con quel legno, la prendemo nelle mani, e l'andaremo con quella polendo bene, stando bene incervello, che quella foglietta non pigli alcuna piega, che se ciò avvenisse è perduta la fatica, e quando non stesse ferma, buttandovi sopra acqua, si fermarà, e tanto farai così buttando acqua, e polendo sempre, mentre sarà da tutte le parti egualata, e splendidissima, come un specchio. Il segno dell'eccellente politura sarà, se non appariranno sovra quella i segni della politura della pietra. Così toltola dal legno, la butterai in una scudella piena di acqua, finche tutte sieno finite di pulire, poi si spiegano sopra un panno di lino bianchissimo, e si seccano, e si ripongono nelle caffette, accioche non veniffero à pigliar polvere, ò qualche lordura: ma si attacchino con un filo piegate come una mezza colonna, che la politura stia nella parte di dentro.

Della fattura del forno per colorir le fogliette. Cap. XVI.

HOR' insegnaremo come si colorano, ma descriviamo prima il forno, col quale si possano colorire. Si farà dunque il fornello di lamine di ferro di convenevol spessezza, di altezza di un piede, & altretanto il diametro della lunghezza, da sopra si cuopra con una laminetta rotonda, nel mezzo della cima sia un poco larga di quattro diti, e vi si facci sopra un'altro fornello della medesima capacità di larghezza, & altezza del buso, e si saldino le giunture. Al forno di sotto vicino la terra se gli facci una porticella, di quattro diti, con una volta di fuori di mezo piede come un'altro fornello innanzi quello, e si consolidi nel medesimo modo detto con quel forno grande, e si attacchi. All'hora accenderai carboni in un'altro vase, che sieno ben accesi, che non venissero à far fumo, e si buttino in quel forno apparecchiato, presi con le tenagliuole di ferro, accioche si scaldi bene quella volta di fuori, overo innanzi il forno si riempia insino al mezo di carboni ben accesi. Hor fatto questo apparecchio si cominciaranno à colorir le laminette. E prima

colorir le fogliette di color giallo

Insegnaremo. Si piglino quelle fogliette attaccate col filo come dicemmo, e ne accomodaremo una sopra le forbicette di ferro, e spingendo l'anello delle forbice sin alla cima delle prese, che stieno ferme, e tenghino strette le fogliette, e le porremo sopra la bocca più alta del forno, che riceva quel fumo, che vien fuori della bocca, volgendola sopra intorno intorno, insinche à poco à poco vedete, che ha ricevuto quel colore gialliccio, senza altro fumo, che quel del carbone solo, il qual come vedrai, che l'hà ben preso, levala dal fumo, e riserbala. Con modo non dissimile da questo

tinger la foglietta di color di zaffiro

Potremo, perche tolta la foglietta con le forbici di ferro, & accomodata sopra la bocca del forno, butterai su li carboni dalla parte di sotto, sotto quella volta di fuori penne di oche di quelle, che stanno nel petto, e subito andrai riponēdo sopra quella cucchiaretta di ferro, perche il fumo, che vien fuori da quelle penne, & inalzato per forza dal fuoco, uscendo per i camini del fornello, percuoterà le fogliette, e quelle tingerà del color dell'aria, quando quelle cucchiare si raffrdderanno prendi un'altra infocata, e ponivi sopra le penne. Questo veramente è degno di molta meraviglia, che quei colori, che riceve questa foglietta di rame, subito si mutano, onde quando vedrai, che la foglietta ha quel color, che desideri, la metti di sopra la fornace, perche di ponto in ponto và pigliando altri colori. Quelle che vuoi tingere di color di zaffiro bisogna

indurre color d'argento alle fogliette

In questo modo. Piglia un pochetto di argento, e fallo dissolvere nell'aqua forte, e poi buttavi dentro acqua di fonte, poi buttavi dentro lamine di rame, che subi-

ſubito l'acqua ſi turbarà, & in forma di bombace di argento s'accoſterà al rame, buttaſi l'acqua, e ſi lavi l'argento, e ſi ſecchi al ſole: e come è ſecco ſi pone ſopra un porfido, e giontovi una oncia di tartaro, ſi meſchia altretanto di ſal comune, e di nuovo ſi trita, poi che ogni coſa ſia ben meſchiata, così apparecchiata la polvere, e buttatala ſopra il rame ſi frega, e ſi vedrà ſplendere di color d'argento, le fogliette all'hor ſi diſtendono ſopra quella lamina di rame ciprio, ſopra quel legno, ſi bagni d'acqua, e perche viſi butta ſopra, e con due diti pollici ſi và fregando, accioche ſi tingano di còlor d'argento, buttala nell'acqua, & il ſopradetto rame poliſcaſi con la pietra hematite, dopo ſi eſpone al fumo, e ſe vedranno ſplendenti del celeſte colore. Se ti piace

tingere la foglietta di color di rame

E sì malagevolmente ſi tinge, e di molte appena una ſi vede venir boniſſima. Primieramente le fogliette ſi vedranno ſplendere di color di aria, come habbiamo detto, dopò piglierai quelle, che non hanno ben preſo il ſopradetto colore, e che di quello ſi ponghino ſopra il buco del detto forno, e ſotto la volta del portello ſopra le lamine infocate ponetevi le foglie di boſſo, che faranno ſtrepito come le frondi di alloro, il fumo uſcirà fuori per il buco di ſopra, il qual tingerà le fogliette. Ma prima che ſi tingano di color verde biſogna che pigli poi molti colori, cioè di rame, roſſi, gialli, ma non vi devono tardar molto, poiche hauranno ricevuto una perfetta verdezza. Così poſſiamo

tingere le fogliette di color di rubini

buttando cimatura di ſcarlato ſopra i carboni, & accomodando le fogliette ſopra il buco, perche il fumo che ſalirà per queſto buco, colorerà le fogliette predette. Così

colorar le fogliette di color d'ametiſto

Si ſforzano. Quando tingemo il ſaffiro, prima che gionga il color del ſaffiro, paſſerà per l'ametiſtino, all'hor toglilo dal forame, e ſarai ſodisfatto.

Come ſi faccino le medeſme fogliette della miſtura di rame. Cap. XVII.

HOR'inſegnaremo un'altro modo dal quale le fogliette della miſtura de' metalli ſe poſſano tingere, le quali ſono molto più difficili, ma riterranno i colori più tenacemente. Le coſe che habbiamo dette ſi fanno con poca fatica: ma agevolmente perdono il colore: ma queſte ſi fanno con più difficoltà, ma hanno color più durabile. Togli meza libra di rame, e ſi fonda in un crucciuolo, dentro vi ſi butti un mezo ducato, e quando ſarà ben liquefatto, e meſchiato buttavi dentro tartaro, accioche come ſarà raffreddato la ſuperficie di fuori, ſia eguale, e piana, e come ſarà raffreddato da ſe, reponila. Indi ſi pigli un'altra meza libra di rame, e ſi liquefacci del medeſimo modo, e ſi meſchi con l'ottava parte di un oncia di argento, e poi ſi raffreddi, ſi toglie dal vaſe, e ſi lima, accioche ſi eguagli, & eſpiani la ſuperficie di ſopra, perche ſe vi appariſſe qualche fiſſura, ò buſetto, s' impedirebbe l'opera, perche con queſta eſperienza conoſceremo ſe dentro,

over

over fuori ci fusse qualche fissura. Pongasi in equilibrio sopra un ferro, e poi si batti con un ferro, se sonerà egualmente, e farà bel tinnito, e intiero, se inegualmente, ò da dentro, ò da fuori vi sarà qualche mancamento. Sia la verga di un dito, e sia percossa col martello sovra l'incudine leggiermente, accioche non si spezzi in qualche parte, pongasi al fuoco, e si cuoca, e quando sarà raffreddato, percuoti col martello, finche sia ridotto in sottili fogliette, come habbiamo detto prima. Ma se vi fusse qualche fissura, con la lima la torrete via, e come tre, ò quattro volte sarà infocata nel fuoco, habbiate una pignata, e come dicemo prima con sale, e tartaro, & acqua fà il bianchimento, accioche più esquisitamente si possino conoscere. All'hora tingeremo

le fogliette di color di rubino

Fatte già le fogliette, se vorrai tinger quelle in color di rubino nel medesimo modo, che habbiamo detto, e le tingerai di cimatura di scarlata: ma le fogliette siano di mistura di rame, e di oro. E per non esser troppo lunghi, nel medesimo modo

tingere le fogliette di color di saffiro, e di smeraldo

Potremo, di argento, e rame: ma il color di saffiro di penne di oche, lo smeraldo di frondi di busso, fermandole un poco più sopra il fuoco. Queste son quelle cose, che habbiamo esperimentato delle gemme insino à questo tempo.

Il fine del Sesto Libro.

R. B. VITTORIO EMANUELE

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Settimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il qual conſerva, e conſegna à tempo le maraviglioſe operationi della calamita.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

PROEMIO.

Alle gioje ſiamō arrivati alle pietre, delle quali la regina è la calamita, piena di grandiſſime meraviglie, & in ella riſplende grandiſſimamente la divina natura, & io tanto più volentieri mi preparo à queſta impreſa, per haver veduto, che gli antichi, ò nulla, ò poco hanno conoſciuto de' ſuoi ſtupori. In pochi giorni, per non dire in poche hore: mentre andava inveſtigando certi miei penſieri con lei, mi ſi ſono ſcoverti altri, che non cercava, talche delle ſue meraviglie ne habbiamo ritrovate intorno à ducento, e ne andiamo ſcourendo di paſſo in paſſo, così è la gran maeſtà d' Iddio maravigliosa nelle ſue opere, hor che debba ſuccedere a più dotti, e più ſottili d'ingegno, che non ſon'io, che andaſſero anch'eglino inveſtigando le ſue grandezze; giudichinolo tutti. Ritrovandomi in Vineggia m'accorſi, che atteudeva alla medeſima ſpeculatione il Reverendo Padre Maeſtro Fra Paulo Venetiano dell'Ordine de' Servi, allhora Provinciale, & hora in Roma dignissimo Procuratore, dal quale d'haverne imparate molte coſe, non ſolo non mi vergognerò confeſſarlo: ma me ne glorio, per non haver conoſciuto in mia vita, di quanti ſia andato viſitando, mentre ſono ito vedendo il mondo, & altri in Napoli han viſitato me, nè il più ingegnoſo, nè il più dotto, nato ſolo à divorarſi tutte le ſcienze, non ſolo honore, ſplendore, & ornamento di quella ſublime, & inclita Venetiana Republica: ma dell' Italia tutta. Noi incominciaremo a trattar di quelle, che ſono più note, venendo alle coſe più alte, talche non mi ſon mai pentito della fatica, che ci hò ſpeſo all'inveſtigationi di quelle. Da queſte ſi può inveſtigar la luxghez-

ghezza del mondo, cosa di non poco momento a' naviganti, nella qual cosa s'affaticano molti ingegni, & ad uno amico, che stesse molto lontano, anchor chiuso in carcere, potremo avvisar delle cose, che passano, il che non dubito potersi fare con due bussole da navigare con un' alfabeto scritto d'intorno. Da qua pendono i principij del moto perpetuo, e d'un'horologio, che da se stesso si muove al moto del primo mobile, & altre cose più marauigliose, che mi par di tacere. Se vi sono cose narrate da gli antichi pur ve le trasporremo, e scopriremo le bugie di alcuni, non che vogliamo biasmare le fatiche, e le vigilie loro: ma accioche alcuno fermandosi sopra i loro principij, non vi cadino in qualche errore, e gli errori poi vadino sempre accrescendosi in infinito. Ma cominciaremo à dir dal nome.

L'INTERPRETE.

IO non posso sopportare, che l'Autor mio sia à torto lacerato da un certo Guglielmo Gibberto Cloacheńse Medico Inglese, il quale havendo copiato tutto il settimo libro, che parla della calamita in un suo libro, con discortese, e barbara creanza, per non far conoscere il furto, lo và tacciando di passo in passo. Giura l'autore senza haverlo visto, che sia qualche melanconico atrabilario, di elatta mente: ma di bassa dottrina, che non potendo altrimente, vogliono mostrarsi grandi, col dir mal d'altri, infilzandovi spesso Hippocrate, Galeno, Aristotele, Platone, Aetio, Fernelio, Fracastoro, il Cardano, & altri huomini de' passati, e de' nostri secoli, ch'egli non intende, e quel poco, che del suo ingegno vi aggiunge, ò son cose di poca consideratione, che l'autor hà lasciato porli per vergogna, e l'altre son capricci, spropositi, vanità, sogni d'infermi, e fole di Romanzi: al fin và dal parlar della calamita, che la terra sia mobile, cose, che per la loro impossibilità sono state rejette da gli antichi, e moderni ingegni. Hor mentre l'autor s'apparecchia rispondergli nella seconda editione con l'aggiunta di molti mirabili secreti, non posso contener di rispondere ad alcuni.

Ragionando l'autor della causa perche tiri la calamita, dice, che dentro vi si chiuda un vapor solforeo, ò ferrigno, che posta la pietra nel fuoco, & infocandosi si vede nella cima una fiamma accesa di colore, e di odor di solfo, e consumata, resta la calamita una semplice pietra, che non tira più chiamando quella causa d'un'effetto, che togliendola, si toglie l'effetto, e ritornandola, si restituisce nell'effetto: anzi con un suo artificio, toglie l'anima à molte calamite, e l'unisce in una sola, per moltiplicar la virtù sua, donde cerca far quelle bussole, che movendosi l'una, fa muover l'altra molte miglie distante, che con un'alfabeto, che hà descritto intorno, due amici lontani possono raguagliarsi fra loro de' loro negotij: che insegna il Tritemio nella sua Steganografia. Ma queste non son cose da pari suoi, perche dunque dubita dir, che quel vapor sia la cagione del tirare se tolto, e riposto, la calamita lascia, e ritoglie la virtù del tirare?

Dice anchor l'autor nostro, che fregando l'ago nel Diamante, si volge al Settentrione, & all'Austro, come fa con la calamita, e chiedendogli questo io, mi rispose, che nella libraria Vaticana vi havea letto un libro scritto à penna in pergame-

itized by Google

gameno vecchiſſimo, dove ſi leggevano molte curioſità, e fra l'altre, che fregato l'ago al chriſolito ſi volgeva à levante, e nel diamante al ſettentrione, & altre gioje ad altre parti, e che ragionando di ciò con l'Illuſtriſſimo da Eſte, fregando l'ago ad un ſuo diamante di gran valore, ſi volgeva al Settentrione, e'l medeſimo fecero altri aghi, che tutte ſtavano paralelle al Settentrione, non ſenza grandiſſimo guſto di quel Principe, e ritrovandoſi in Vinegia col clariſſimo Giacomo Cõtarini, cõ un ſuo diamante grande più di un'ungia del pollice di valuta di 12. mila ducati. Si volgeva all'Auſtro, di che maravigliandoſi l'Autore s'imaginò, ch' era la contraria dal Settentrione, e per veder queſta prova volea ſcaſtrar la detta pietra, ſe non gli fuſſe ſtato conteſo da gli aſtanti, per lo pericolo di romperſi, e forſe tu havendo fatta l'eſperienza con alcuni diamanti piccioli, vili, ò baſtardi, non ti ſarà riuſcito; ma provalo con ſimili, e vedrai l'effetto.

Inveſtigando anchor l'Autore come poſſa trovarſi la longitudine del mondo, coſa tanto importante alla navigatione, ſcoprì quel mirabil ſecreto, che la calamita nell'Iſole azore batte l'ago ſopra la meridiana linea trovar al modo di Tolomeo col Sole, e che nelle parti noſtre Oriẽtali declina in Napoli circa 9. gradi à quei che caminano verſo l'Indie declina all'Occidente che proportionalmente eſſendo coſa notiſſima à coloro, che navigano, e per i ſcritti di molti Dottiſſimi ſcrittori, e capitando in camera ſua un'Ingleſe, che fu compagno del Dragh nella navigatione, contendevano inſieme, che ogni uno diceva eſſer ſolo à ſaper trovar la longitudine del mondo, e ſcoprẽndoſi fra loro, conobbero ch'era l'iſteſſo ſecreto, rallegrandoſi l'uno, e l'altro haver un ſimil compagno nel parere. Ma l'Ingleſe come più prattico nel navigar di lui, li moſtrò, come dovea governarſi navigando verſo il polo con alcune tavole, come inſegnaremo appreſſo, che quel ſecreto non ſerviva ſe non navigando ſotto l'equinottiale, all'altre coſe non mi curo riſpondere, perche mi pajon di poca importanza.

Qual ſia il nome della calamita, le ſue ſpecie, e i luoghi dove naſce. Cap. I.

SCrive Platone nell'Ione, che queſta pietra fù chiamata da Empedocle Mantichin. Lucretio dice dallo paeſe Magneſio

La qual i Greci con lor patrio nome chiama Magnete, perche nata ſia in quella patria.

Il medeſimo Platone anchora, eſſere ſtata chiamata Heraclia, cioè herculea, perche fu ritrovata appreſſo la città d'Heraclia; altri ſtimano da Ercole, perche come egli vinſe, e domò tutte le fiere, & huomini, così queſta pietra vince, e doma il ferro, il qual vince, e doma tutte le coſe. Nicandro, e da lui Plinio penſano che il nome l'habbi dal ſuo inventore Magnete guardiano di armenti, e che ritrovolla mentre guardava gli ſuoi armenti, che vedeva che i chiodi delle ſue ſcarpe, e della punta del ſuo baſtone s'attaccavano à quella pietra. Egli fu paſtor nel monte Ida. Ma io ſtimo che queſta voce Magnete venghi da Maguo, che vuol

dir grande, toltone alcune lettere, e poſtevene alcune. Con altro nome la chiamano ſiderite dal ferro chiamato da'Greci Sideros. Da'Latini è chiamato magnes, Heraclio, e Siderite. Ma Heſichio fà differenza tra lo Siderite, e l'Herculeo, perche dice, che l'un'è di color d'argento, e l'altro di ferro. Plinio per autorità di Sotaco, dice, che cinque ſono le ſue ſpecie. L'Etiopico, Magneſiaco da Magneſia terra vicina alla Macedonia, alla deſtra parte di coloro, che vanno al laco Bebeida, il terzo di Boetia, il quarto di Aleſſandria di Troja, il quinto di Magneſia in Aſia. La prima differenza, che è di maſchio, e femina, l'altro in colore, perche quelli che ſi trovano in Magneſia, Macedonij ſono roſſi, e neri, i Boetij ſon più roſſi, che neri, quello che ſi trova in Troade è nero, e femina, e però ſenza forza, il peggio è quello di Magneſia in Aſia, che è bianco, che non tira il ferro, & è ſimile alla pomice. E ſtato conoſciuto che tanto più ſono buoni, quãto più s'accoſtano al colore ceruleo, la maggior lode ſi da à quello d'Etiopia, e ſi compra à peſo di argento. Si trova queſto in *Z*amiti di Etiopia, così ſi chiama quel paeſe arenoſo, l'eſperienza di conoſcere l'Etiopico è che tira à ſe l'altra calamita. Se ne trova un'altra calamita in Etiopia non molto lontano in un monte chiamato Teamede, il quale ſcaccia, e fa tirar à dietro ogni ferro. Dioſcoride così lo deſcrive. Quella è buona calamita, che tira à ſe con molta agevolezza il ferro, col colore che và all'azurro, denſo aſſai, e non molto grave. Il Piſtoreſe ne fa ſpecie, uno che tira il ferro, l'altro la carne, un'altro che tira, e ſcaccia il ferro aſſai ſciocamente parlando, perche quello che tira la carne, è aſſai diverſo da queſto, e poi la medeſima pietra tira, e ſcaccia da ſe il ferro. Marbodeo diſſe, che naſceva tra i Tragloditi, e gli Indiani. Olao Magno dice eſſer nel ſettentrione alcuni monti, che han tanta forza di tirar il ferro, che le navi, che navigano di là appreſſo, ſono inchiodate con chiodi di legno, accioche quando paſſano per quei ſcogli di calamita, i chiodi nõ ſieno ſtrappati à forza da'legni. Fra la Corſica, e l'Italia, ci è una Iſola chiamata Elba, nella quale ſi cava la calamita: ma di poca virtù di tirare, ſe ne ritrova nella Sardegna boniſſima, nella biſcaglia di Spagna, & in Boemia, & in molti altri luoghi.

La ragion naturale, perche tiri la calamita. Cap. II.

PErche non mancano huomini, che hanno ſcritto intieri libri della ragione, perche la calamita tiri il ferro, accioche non ſiamo più lunghi di quello, che noi habbiamo propoſto di eſſere, volendo quì addurre i loro pareri, principalmẽte per eſſere appoggiate ſe non in parole, & ingannevoli ſillogiſmi, e non degne da eſſer riceuute da'Filoſofi, però non mi è paruto addurle quì, diremo la noſtra opinione, la quale è appoggiata sù alcune eſperienze, e nõ laſciaremo l'opinione di Anaſſagora addotta da Ariſtotele nel libro dell'anima, il quale per una certa ſomiglianza, la chiama pietra animata, e per queſto tira il ferro, & haver alcune forze particolari, che par veramente, che dall'anima ſieno operate, come vedemo. Epicuro par, che voglia render cagione delli ſuoi effetti, ſecondo referi-

Digitized by Google

ferisce Lucretio, e Galeno. Perche dicono. Gli atomi che eſcono dal ferro ſono ſimili alla figura con quelli della calamita, laonde agevolmente ſi abbracciano inſieme, queſti dunque quando avviene, che fra l'uno, e l'altro s'incontrano, cioè del ferro, e della pietra, e riducono al mezzo, ſi convertono l'uno nell'altro, e così tutti inſieme tirano il ferro. Galeno argomenta contro coſtoro, e dice, che non può credere, che quei corpicciuoli, che eſcono dalla pietra, abbraccianſi, & attaccanſi inſieme con gli altri ſimili corpicciuoli del ferro, & abbracciati inſieme, che poſſino tirare così grave ſoſtanza. Oltre à ciò, ſe ad un ferro, che pende, ve ne accoſti un'altro, che quello anchora s'accoſta, e queſto ad un'altro, e così il terzo, e quarto, e quegli atomi che vengono fuori dalla pietra, quando s'incontrano col ferro, ritornano in dietro, e ſon cagione, che il ferro perda, ne è poſſibile che quegli atomi, che entrano nel ferro per i meati vacui ritornino a' primi, & abbracciar poi gli altri per haver egli viſto cinque ſtili di ferro l'un'attaccato all'altro. E ſe gli atomi ſi diffondono per il dritto del ferro; perche quelli, che s'accoſtano à i lati della pietra, ancorche ſi attaccano, percioche quella forza ſi diffonde per tutte le parti, laonde un picciol pezzo di calamita tocca molti pezzi di ferro, e queſti altri, e quelli anchora altri, e deve riempire tutti quelli altri corpicciuoli, veramente dovrebbe eſinanirſi quello picciolo pezzo di pietra, e diſſolverſi in quelle eſinanitioni. Avicenna vuole, che la virtù di tirare il ferro, ſia della ſua proprietà, e della divina virtù, e non dalla caldezza, ò freddezza, ò dall'anima, che ſtia in lei, che mandi fuori certi corpi curvi, come hami, ò per la ſomiglianza, che habbi con la natura del ferro, ò per i corpi vacui, che habbi dentro: ma che habbi per ſua compleſſione, come la pietra, che hà la compleſſione di attraher la ſua virtù. Ma il mio parere è, che la calamita ſia una miſtura di pietra, e ferro, come ſi diceſſe una pietra di ferro, & un ferro di pietra. Ma non vorrei che t' imaginaſſi che la pietra fuße tanto converſa in ferro, che habbi perduta la ſua natura, ne il ferro, eſſer tanto immerſo nella pietra, che non difendi l'eſſentia ſua, anzi mentre il ferro cerca ſuperar la pietra, e la pietra il ferro, ne viene quel tirar del ferro. In quella maſſa vi è più di pietra che di ferro, e però accioche il ferro non venghi ſuppeditato, & angarizzato dalla pietra, deſia congiungimento, & amicitia, acciò che quello che nõ può ſolo, poſſa con l'ajuto d'altri. Tutte le coſe create difendono l'eſſer loro. Laonde, e per ſervirſi di quella amica parentela, e per non perder la ſua perfettione, tira à ſe il ferro per forza: ma ſpontaneamente al ferro ſe conferiſce. La calamita non tira i marmi, perche non hà biſogno di marmi, perche ci è aßai marmo in quella ſua maſſa, ſe una calamita tira la calamita, non la tira per la pietra: ma perche vi hà dentro rinchiuſo il ferro. Ciò che diciamo ſta fondato in queſti argomenti, & eſperienze, che le miniere di calamita ſi trovano dove ſono vene di ferro. Queſte coſe ſono ſcritte da Galeno, e da' metallici, e naſcono tra' confini della pietra marmo, e del ferro, e ſi trovano calamite, nella qual ſi trova più pietra, che ferro, & altra in cui più ferro che pietra. In Germania ſi cava calamita, dalla quale ſi cava buon ferro, e la calamita mentre ſtà fra la limatura di ferro, acquiſta maggior virtù, & abbandonato, e diſprezzato, ne perde parte. Habbiamo viſto molte volte non ſenza

grandiſſimo piacere dell'anima mia, un pezzo di calamita circondato di carboni ardenti, buttar fuori una fiamma azurra, ſolforea, e ferrea, la qual finita di abruſciare, eſſerſi partita anchora quella ſua virtù di tirare, la puzza del ferro, e del ſolfo, come coloro che rendono il ferro in calce, overo quello, che rode nel diſſolvere del ferro nelle operationi di alchimia, e così hò giudicato che l'anima di una pietra aggiunta ad un'altra, che acquiſti la medeſima forza.

Come la calamita hà due poli oppoſti, il boreale. e l'auſtrale, e come ſi poſſino conoſcere. Cap. III.

POiche l'attioni della calamita ſono varie, e diverſe, noi cominciaremo dalla diſtintione degli effetti ſuoi, accioche i lettori n'habbino più di dottrina, e di utilità. Gli effetti della calamita ſono overo ſolo della calamita, overo del ferro tocco dalla calamita, overo meſchiati dell'uno, e dell'altro, della pietra, e della calamita. Gli effetti ſéplici della calamita ſono tirar la pietra, moſtrar i poli del mondo, e ſimili, ſono i meſchiati, e compoſti. Diremo prima nella pietra eſſer due ponti, poſto l'uno all'incontro dell'altro, così ad ogni gran pezzo, come ad ogni picciola parte di calamita, e queſti chiamamo poli della pietra, de'quali l'uno va al Borea l'altro all'Auſtro, cioè ſe laſciando la pietra libera pendente, di modo che il peſo ſuo facci impedimento à ſe ſteſſo, che di ſua volontà ſi volta al Settentrione, e la parte contraria all'Auſtro. Il modo di farve l'eſperienza è queſto. Pigliſi un pezzetto di ſovaro, overo di ferola, overo di alcun altro legno leggiero, e facciſi in forma di barca, che baſti ſolo à ſoſtenere il peſo della calamita, in queſto vaſe pongaſi la calamita, e la barca ſi ponga dentro l'acque, che da ſe ſteſſa ſenza impedimento alcuno poſſa muoverſi dove vuole, così laſciata libera, giamai la barca ſi fermerà, poi che il ponto ſettentrionale non ſia dritto al Settentrione, e l'auſtrale all'Auſtro oppoſito, quando vedrai che quella navicella da ſe ſteſſa ſarà fermata, la rivolgerai intorno col dito due, ò tre volte, così di nuovo fermandoſi da quella violenza, tornerà al medeſimo luogo di prima, e così reſterai fatto certo del vero ponto boreale, e dell'auſtrale ſuo oppoſto. Con altri modi anchora ti potrai render certo del ponto medeſimo, accomodandola in bilancia, come nella buſſola di navigare, perche quando libera ſi potrà muovere da ſe ſteſſa, ſi volgerà al ponto, e verrà il medeſimo effetto, ſi farà attaccata ad un ſottil filo. Onde da quà potremo agevolmente conoſcere

Come una calamita è più perfetta dell'altra

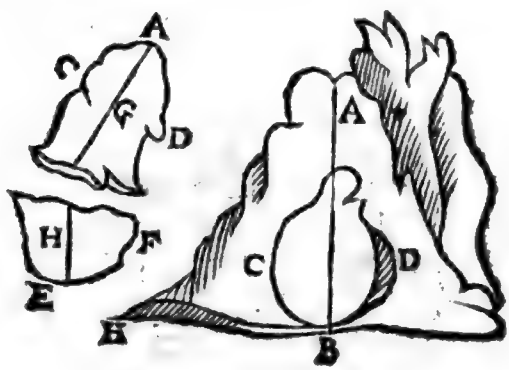
che dal veder la medeſima coſa ciaſcuno la potrà ſapere qual calamita ſarà di virtù poca, e qual maggiore, perche quello, che rivolgerà la navicella ſua più preſtamente, e più ſpeditamente al ſuo ponto, e ritrovatolo ſi fermerà, ſarà di virtù maggiore, e più valoroſa, e quella che più debolmente, e con maggior pigrezza tornerà al luogo ſuo, e ſpeſſo rivolgendo s'andrà fermando, vi darà chiara, e manifeſta prova che è di forza più languida, e più rintuzzata. Ne poſſiamo anc ora eſſer più certi, percioche quella che al predetto ponto cercherà di accoſtarſi

Digitized by Goog

ſtarſi, e per far il ſuo ufficio muoverà maggior barca, ò maggior quantità, non fermandoſi, ò lentamente, ma eſpeditamente quello più vivace, e di maggior virtù ſarà degno di eſſere ſtimato, e ſe ben ſono più modi à ſaper queſto, per hora ſarai contento di queſto, che de gli altri, ne raggionaremo altrove.

Che la virtù della calamita ſi diffonde dal Settentrione all' Auſtro per la ſua lunghezza. Cap. IV.

MA quei due ponti, de' quali habbiamo ragionato, ſi ritrovano nell'eſtremità di una linea, che ſi diſtendono per mezzo la pietra dall'Auſtro al Settentrione, e ſe alcuno ſpezzerà la pietra per quella linea, i ponti che ſaranno nella eſtremità di queſta linea, ſubito diverranno di contrarie virtù, e di proprietà, e diſcorderanno fra loro di occulte diſcordie, non ſenza grandiſſima meraviglia, perche quelli due ponti quando la pietra, era intiera haveano virtù tutte due di muoverſi al polo, poi ſubito rotta la pietra, un ponto ſi drizzerà al Settentrione, l'altro all'Auſtro, e ſerberanno quel ſito, il quale poſſedevano quando erano nella loro minera, nel lor monte, e quello che ſi vede in un gran pezzo di calamita, quell'iſteſſo ſi vedrà in un piccoliſſimo.



Sia per eſſempio il monte di calamita ABCD, e ſia la linea da Settentrione ad Auſtro A B, ſe caveremo dal monte la pietra A B, la linea A B della calamita dimoſtrerà la linea polare dal ſettentrione al meriggio. E ſe noi romperemo la pietra per lato, ogni pezzetto havrà la ſua linea. Rompaſi la pietra A B per la ſua lunghezza C F, faranno due pezzi A C D, & E F B, dico per la linea C D haurà ogni pezzo i ſuoi poli del mondo. Nella pietra A C D, ſarà l'A il ſettentrione, e B l'auſtro. Ma queſto avanzerà ogni maraviglia, che i due ponti G H quanto era una ſola pietra, come havendo fra loro un ſtretto parentado, tutte inſieme haveano le medeſime forze, ma ſubito diviſe ogni ſua parte ſeparatamente hà le

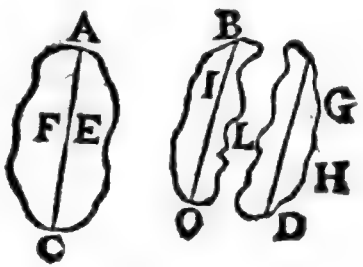
ſue

Digitized by Google

ſue forze diſtinte, molto contrarie, e varie tra loro, perche il G ſempre ſi volgerà all'Auſtro, e l'H al ſettentrione, & ogni pezzetto havrà i ſuoi poli, ſe i diviſi pezzi, accomoderai ciaſcuno nella ſua barca A & H ſi volgeranno all'orſe, & G, & B al meriggio. Il medeſimo avverrà ſe A C & H B romperai in più pezzi, e ſe le parti loro unirai come ſtavano prima, quella vicendevol diſcordia ſi unirà di nuovo. Falſo è dunque quello, che è ſcritto dal Cardano, che la calamita tira dove ha la forza più ſottile, e più da una parte, che da un'altra, perche, tira ſolo da una ſola, e ſtabil parte, cioè come prima ſtavano nella minera.

La linea polare non eſſer ſtabile nella calamita: ma và caminando. *Cap. V.*

MA queſto è anchora un ſimil prodigio della Natura non ſenza grandiſſima maraviglia, che fra tutte le coſe, che la natura hà creato, è coſa notabile, e piena di ſtupore, e però non vorrei che ad ogni huomo fuſſe paleſe. Queſta linea polare, che detta habbiamo, non è ſtabile ſempre in un medeſimo luogo, e fermo, ma ſi muta, e và in diverſe parti, ma queſta ha ſempre per ſtabile, e per fermo, che ſempre ſi prende il ſuo luogo nel mezzo della pietra. Imita l'attioni di un Principe, che ſempre ferma la ſua fortezza, e il ſuo palazzo nel mezo, perche ſtãdo nel centro nel mezo della circonferenza può ſoccorrere à tutte l'eſtreme ſue parti, e difenderle, & ajutarle con le ſue forze. Ma ciò ſarà più chiaro con l'eſempio.

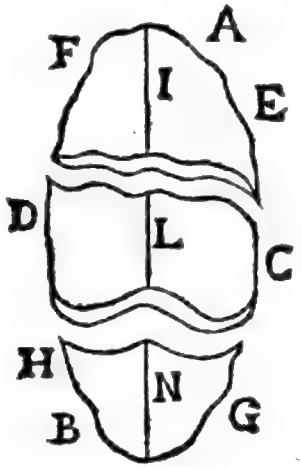


Sia la pietra AECF, la cui lunghezza, che diſcorre per il mezzo, ſia A C, e ſia la medeſima come habbiamo detta la linea polare, nella quale riſiede la ſua virtù, la qual diſcorre dal polo Artico all'Antartico, dico che ſe la pietra ſi ſeca per A C. linea, d'una parte A E D; l'altra B C F ſe ſi partiranno l'una dall'altra, che la ſua forza non ſtarà più nella linea A D, overo B C nel margine eſtremo, ma partirà per mezzo di ciaſcuna pietra ſe ne và, nella pietra A E D, ſarà GH, e nella BCF ſarà I L, il che ſenza gran maraviglia non ſi può fare, eſſer una forza animata, che muove ſe ſteſſa nella pietra inanimata. Hor chi ſarà colui, che non veda

da queſta eſperienza, che credere la poſſa, laonde ſicome giaceva nella minera, e ſi diſcendeva la linea del Settentrione all'Auſtro, così ſpartendo la pietra in mille parti, così quella forza moltiplicandoſi in tutte quelle particelle, in ciaſcuna di quelle ſe ne và nel mezo à riſedere. Laonde ſe la parte A E D divideremo in altre parti, e quelle parti minime divideremo ogniuna di quelle, che ſarà ſcompagnata dal ſuo confine, ſempre quella vivace virtù ſi diſtenderà per la longhezza, e poſſederà la medeſima, e queſto ſi oſſerverà inſin che la partirai in minutiſſime arene. Ma quello, che è più meraviglioſo, che ſe tutte le parti che habbiamo diviſe, le ritroveremo à congiongere, e le riporremo dove ſtavano prima aggiuſtandole ne'ſuoi confini, le forze di tutte ſi uniranno in una, e ſe ne vanno alle parti di mezzo.

Che la forza di tirar all'Auſtro, e Settentrione hà il ſuo vigore nell'eſtremità della pietra. Cap. V I.

MA che coſa ſarà più maraviglioſa di queſta? che ſe ben la virtù ſi riceve nel mezzo, & hà ivi il ſuo albergo, la ſua forza nō l'hà nel mezo: ma nell'eſtremità, e nel mezzo ſi ripoſa, e dorme, e nella eſtremità ſta ſempre deſta, e vigoroſa, e la mōſtra in aperto: perche ſe alcuno ſpezzerà la pietra, con la viſta vedrà la coſa più eſattamente. Noi apporremo un'eſempio à coloro, i quali troppo curioſamente vanno inveſtigando gli effetti di queſta pietra.



Sia la calamita A B, nella quale il ponto A, ſia il Settentrione, R l'Auſtro, dico che nello A, e nello B eſtremità della pietra dimoſtra la ſua forza, e virtù, e nel

mezzo

mezzo della linea I L N più lãguidamente rintuzzarsi, se non ne hà alcuna nella destra parte, e sinistra C D incognita: ma quanto più vicino si accosterà all'austro, & al Settentrione, tanto più cresce, e quanto ti vai più allontanando, più languida rimane. Rompasi la pietra in C & G, dove veramente non si vede, e non si conosce quella virtù latente, rotta la pietra, verrà fuori la virtù, e mostrerà il suo vigore, e l'un ponto mostrerà il settentrione, l'altro il mezzo giorno. E se ben queste pajono soverchie, non però sono necessarie, perche sono fondamenti delle cose che habbiamo da dire.

Che col toccamento di altre calamite quei ponti non mutano le loro virtù. Cap. VII.

E Perche habbiamo detto, che la calamita non possiede sempre egualmente le sue virtù: ma che l'una havrà virtù più gagliarda dell'altra nell'operare, & altra ne havrà più languida à noi nasce un principio di dubitare se toccandole con altre calamite, e fregandole insieme, se viene ad acquistar più forze, e si viene à mutare, ò veramente restano stabili nelle sue sedi? Se una calamita volendo che mi mostri il polo boreale, & ella facesse il suo ufficio lentamente, & io con un'altra pietra di maggior forza fregherò la parte boreale di questa con quella, se l'ajuta, e li presta favore, overo se al ponto boreale di quella, ci fregherò la parte australe di questa, se questa parte boreale si spoglierà della sua virtù, e si vestirà di questa australe, overo resterà con la virtù sua? Dove noi non sappiamo la caggione, l'esperienza, e l'evento delle cose ne dimostrano il contrario, perche se una calamita sia picciola quanto si voglia, e sia di poca virtù quanto si voglia, fregata con alcuna di più gagliarda virtù, mai mancherà della sua proprietà, ma sta ferma, e costante, e lasciato libero nella sua navicella, sempre da se stessa si rivolge al suo polo abhorrendo la contraria sua parte, e se di ciò non possiamo trovar la naturale cagione, finalmente non mi par molto alieno dalla ragione. Diremo alla pietra più grande vi sono più forze, pur che siano le calamite dell'istesse specie, ò dell'istessa pietra, e quando una calamita si frega con un'altra, vi lascia certi peli, i quali non son'altro, che parte minime di questa pietra, che si son rotte con quel fregare, accostate l'una con l'altra in forma di peli, e questi son quelli, che accostati al ferro, & all'altre cose, si communicano l'istessa forza di rivolgersi al polo, e di tirare altresì. Ma se quella pietra, la quale è stata fregata, sia maggior di quei peli, non sarà mai, che una maggior virtù sia vinta da una minore, parlando sempre delle medesime pietre, perche quei peli alla sua proportione non han quasi niuna grandezza, e come quei peli sono insensibili alla grandezza della pietra, così è impossibile, che la virtù, si rivolge nella parte contraria.

Che

Che la calamita tira la calamita, e la ſcaccia. Cap. VIII.

TRattaremo dell'altra ſua operatione, la qual'havrà di tirare, e diſcacciare. Queſta non men giocondo, che mirabil ſpettacolo rappreſenta à gli occhi,& alla mente,che la parte dell'una con tanta ſollecitudine,e preſtezza cerca la parte dell'altra,la tira,l'accarezza per fruir di sì deſiderata amicitia, e riposarſi l'una nel ſeno dell'altra, e l'una parte così odia, e ſcaccia l'altra, e di diſcordevol natura,così ſono contrarie inſieme, che rivolgendo l'una contro l'altra quei ponti contrarij,così l'una abborriſce la faccia dell'avverſaria,che ſubito la rivolga in altra parte,cioè che la parte boreal d'una pietra,non tira indifferentemente qualſivoglia parte dell'altra,ma una diſtinta,e determinata parte,nè qualſivoglia parte, che ſe l'accoſta, ſcaccia da ſe con violenza,ma quella parte che abborriſce con una natural repugnanza,e come coſa aliena,& inimica la fugge. La parte boreale dell'una tira à ſe l'auſtrale dell'altra,e ſcaccia,& abborriſce la boreale l'altra, e la parte auſtrale dell'una,non ſcaccia,e fugge la boreale dell'altra:ma fugge l'auſtrale. Con un'eſſempio mi farò intender più chiaramente.

Siano due pietre calamitè A C D, E B F, nella prima pietra il ponto A Boreale, G l'Auſtro, nella pietra E F B, la parte Boreale H l'Auſtrale B, dico che ſe la parte Auſtrale G, della calamita C A D accoſterai alla parte auſtrale della pietra E F B, ſubito la ſcaccia, e fugge da lei. Il medeſimo anchora avverrà ſe la parte Boreale A, opponerai alla parte Boreale G, così al contrario, ſe la Boreale A opporrai alla parte Auſtrale H, overo ſe l'Auſtrale B, moſtrerai alla boreale A quaſi tutte due preſe da un medeſimo piacere, e diletto non vien ſforzata ad abbracciarla. La cagion di tal'effetto parmi conoſcere, perche quando ſtavano attaccate inſieme nella pietra la parte Auſtrale G ſtava con Boreale H, e dopo eſſendo ſtate ſeparate l'una dall'altra,sẽpre deſiderano inſieme di rjunirſi per con-

ſervare inſieme tutto il loro intiero corpo, come dicono i Filoſofi. Ma ſe il ponto G auſtrale accoſterai al ponto B auſtrale dell'altra pietra, fugge ſubito il B, e ſi parte da quello, overo ſe la parte Settentrionale A moſtrerai alla boreale H, avverrà il medeſimo effetto, perche ſi abborriſcono fra loro, perche nella minera loro non erano così inſieme nate. Da quà non ſi può tacere un'error di Plinio, e di tutti i ſuoi ſeguaci, che s'imaginorno, che ſolamente la pietra etiopica haveſſe queſta virtù di ſcacciare, la quale hanno tutte le calamite, dicendo, il modo di conoſcere la calamita Etiopica, che tira à ſe l'altro tutto intiero. Cardano anchora falſamẽte afferma la calamita non tirar l'altra calamita, ma tirarla, perche hà il ferro in ſe occultamente, che prima bevuto l'haveva. In ſomma i ponti diſſimili della calamita, per la ſomiglianza delle loro ſoſtanze, e per i pari deſiderij, che hanno di riunirſi inſieme, e farſi una coſa iſteſſa, e le parti ſimili, e per le diſſimili contrarietà hanno inimicitia fra loro, cioè il ponto Boreale cerca la parte Auſtrale, e l'Auſtrale la Boreale, così il Boreale, e l'Auſtrale ſcacciano, e fuggono la parte Boreale, & Auſtrale. Ma queſto mi par di ammonire, che quando vogliamo far eſperienza di queſte coſe, non all'una, e l'altra troppo grande, che per eſſerno impediti dal ſoverchio peſo non ponno dimoſtrare i loro effetti: ma ſe l'uno è grande, l'altro ſia picciolisſimo, overo l'uno, e l'altro piccioli, acciochè volendo, ſi poſſino abbracciare, e diſcacciare inſieme. L'eſperienza può farſi agevolmente, ſe attaccati ad un filo, ò poſti ſopra due navicelle, ò collocati ſopra l'equilibrio.

Piacevolezze con la calamita. Cap. IX.

NOn laſciaremo di raccontare una coſa di burla della calamita, con la quale molte volte habbiamo dato piacere à gli amici: per dare ſodisfattione à quelli, i quali troppo ſcropuloſamente attendono nell'inveſtigationi delle cauſe di ciaſcuna coſa, come in un breve momento due monticelli d'arena meſchiati inſieme di diverſe ſpecie ſi poſſano l'uno ſeparar dall'altro, che coloro, che ſaranno preſenti à cotale effetto, e non ſapendo le cagioni, non è poſſibile, che nõ habbino grandiſſima maraviglia, la piacevolezza ſarà queſta. Peſtiſi la calamita, e ſe ne faccia minutiſſima arena, & à quella vi giongete arena bianca, overo d'un'altra ſorte, purche ſiano differenti colori, che ſi conoſchino, ſi meſchino inſieme, e ſe ne faccino un monte; perche accoſtandovi la calamita, ò così nuda, overo avvolta in un panno di lino (acciochè gli aſtanti non s'accorgano, che ſia la calamita) ſubito l'arena di calamita, come congionta ſeco per parentato, facendoſi à modo di capelli, corre, e s'attacca tenacemente alla calamita, la qual ſcuotendo ſopra una carta, in altra parte la porrai, e di nuovo l'accoſterai, e quella che è rimaſta, correrà alla calamita, e così farai, mentre tutta intiera la ſpartirai. Nè ſarà coſa di poca maraviglia, quando accoſterai la calamita alle arene, che ſi vedranno gli acini minutiſſimi d'arena, l'uno ſepararſi, e far divortio da gli altri: ma per minuzzar la calamita, e ridurla in picciole parti, biſogna far così, porrai la calamita in un mortajo

taſo di bronzo,& il mortajo porrai ſopra un matarazzo,ò altra coſa di panni molle,perche quella cedendo à i duri colpi, ſubito ſi farà in pezzi, che ſtando ſopra una coſa dura, la pietra buſarà il fondo del mortajo, e del piſtello, e lo ſconcierà tutto. Queſta medeſima eſperienza ſi fa con una arena,che à noi ſi porta da Procida da una miniera di ferro, che rappreſenta il colore, e lo ſplendore del ferro, perche accoſtandovi la calamita,ſubito ſi ſeparará dall'altre, e s'accoſterà alla calamita. E da quà forſe è venuta quella opinione de gli antichi, che la calamita tira à ſe il ferro, l'arena, l'olio, & ogni coſa.

Ad un pezzo di calamita più grande vi reſiede più gran virtù. Cap. X.

NE veramente è da non ſaperſi, che un pezzo di calamita,il quale è più grande,che la virtù ſua ſi eſtenda più di lontano, e ſi muove, e con maggior violenza tira à ſe, alletta, e rapiſce la calamita à ſe oppoſta: e queſto nella medeſima ſpecie di calamita. Cioè ſe calamita ſarà di una libra, viſto all'incontro di ſe l'altra calamita,ſubito tira, & alletta, e ſi fa l'altra incontro à quella che la tira, noi poi tagliandola per mezzo,perde la forza,e come ſpiraſſe quella virtù,ſtà ſenza vigore, e ſenza forza, e perde tanta forza,ſecondo la proportione della parte,che l'è ſtata tolta. E ſe alcuno non crederà à queſto,pigliſi una calamita à far l'eſperienza,perche toltone una parte, ſe ne toglie una parte di vigore, e ſe voi aggiungerete la parte tolta, le forze ritornano, e ſi conforma nella ſua virtù, e ſi fa più gagliarda, e ritornano alle forze di prima, che per attaccarſi con l'altra calamita gli venga incontro di lontano, e di vicino s'abbraccino inſieme. La qual'eſperienza ne conferma, che à più gran pietra, vi è forza maggiore nella medeſima ſpecie di pietre,perche varie ſpecie di pietre,portate da diverſe parti del mondo habbiam viſto,che tutte ſono di varie virtù. Hò viſto in Roma, Napoli,e molti luoghi un pezzo di calamita di un'oncia di peſo,che tirava due oncie di ferro, e tirato lo teneva fermo così tenacemente, che ci biſognava violenza à diſtaccarnelo. Ne ho viſti poi altre di 40.libre di virtù così languida, & inferma, che appena tirava un ferro di mez' oncia. Ma accioche poſſiamo dar ſodisfattione à i giovani curioſi, nel ſeguente capo inſegnaremo il modo,come ſaper ſi poſſa la virtù della calamita, e bilanciar la ſua forza.

Come la forza della calamita paſſa in un'altra, che ſi veda una catena di calamite attaccate inſieme. Cap. XI.

VIen anchora lodata la calamita da noi di un'altra virtù, che ritiene, perche quando havrà tirata à ſe un pezzo di calamita,e lo terrà appreſo, non ſolamente lo terrà abbracciato tenacemente: ma inſpira nel corpo di quella la medeſima virtù, che communica,e quello come ſi vede arricchito di altre forze,abbrac-

cia un'altro pezzo di calamita, come se havesse le mani, e questo terzo infettato di quella virtù, tira à se da lontano, e da questo ogni altro pezzo, che li fusse vicino, e communica, e traspira pur virtù, e quella ritira un'altra, così con vicendevole traspiramento ogn'una tiene, & è tenuta, e le virtù loro passano come saette per i corpi loro, onde elevando quel primo pezzo in alto, come fussero in una catena, così stanno pendenti in aria, che appena si possono distaccare, che guardar non si può senza grandissima maraviglia, come quella forza invisibile centrale passa dall'una nell' altra per un vicendevole toccamento, e tanto più in maggiori pezzi, e di numero, e di quantità si diffonde, di quanta maggior virtù sarà la calamita. Ma questo non voglio lasciar di ricordare, accioche non t'inganni in far l'esperienza, che i pezzi s'attacchino, e s'accostino insieme da quelle parti amiche fra loro, come habbiamo detto, e non con le contrarie, perche nelle parti opposte l'una non communica le sue virtudi con l'altra, ma occorrendogli incontra una parte, à se inimica, e contraria, come ambedue fussero impedite, si raffrenano, e cessano da i loro officij. Come per essempio, se il ponto settentrionale di uno, s'accosta con l'Australe di un'altra, và bene come habbiamo detto: ma non al contrario, perche la parte Australe all'Australe, e la Boreale alla Boreale, come contrarie, e discordanti fra loro mancano di virtù, e divengono languide, e come dinanzi à loro nemici, & avversarij, rimangono senza virtù. Nè meno lasciaremo di dire à i curiosi esperimentatori questo, che le pietre di che s'have à far l'esperienza, che secondo la grandezza l'una succeda all'altra, cioè, che la maggior sia la prima, la seconda più picciola, così la terza più picciola, e minima, accioche più tenacemente s'accostino insieme, nè così agevolmente si distacchino.

Che cosa siano quei peli, che nascono dalla calamita.
Cap. XII.

E Di quà viene la cagione di quei peli così hirsuti, che di sovra habbiamo narrati, i quali così tenacemente stanno attaccati alla pietra, che appena bastano à distaccarsi, perche quando l'una si frega con l'altra, ò con un leggier colpo di martello si batte, le minutissime parti, che vengono à rompere, & à separarsi dalla pietra, non per la gravezza del peso vengono à cadere in terra, ma sono ritenuti dalla forza della pietra, che l'una possa accostarsi all'altra, volta quella la faccia amica, perche facendo altrimente, non potrebbe commodamente abbracciarsi alla sua compagna, nè d'altro modo potrebbono abbracciarsi insieme, se non si rifacessero in forma di capelli, e se più lungamente percuoterai l'una pietra con l'altra, farà tanta quantità di arena, che si vedrà tutto horrido di peli, come un giovane, à cui spunta la barba, overo armato intorno d'acuti stili, nè questo è senza maraviglia, che se alcuno accosterà à loro alcuna altra calamita, che sia di maggior quantità, e virtù, si vedrà all'hora subito rivoltarsi, e rivolger l'amiche faccie alla pietra, & aspirare al suo abbracciamento, e non potendo, quasi abbandonate dalle loro forze, cadono in terra.

La

La parte che tira della calamita è di maggior violenza di quella, che caccia. Cap. XIII.

UN'altra coſa è pur d'avvertirſi, accioche buttati i fondamenti delle coſe, che habbiamo à dire, poſſiamo paſſare alle coſe maggiori. Quella parte della calamita, che tira, il ſuo officio con più caldezza, e violenza di quella, che ſcaccia, cioè quella della parte contraria della pietra, perche ſe la parte Auſtrale della pietra s'accoſterà à quella Settentrionale, tirerà più di lontano, e con maggior vigore, così al contrario ſe volgerai le parti contrarie, cioè l'Auſtrale alle meridiane, e le Boreali all'Aquilonari, la loro innata virtù languiſce, e quaſi digiuna, & indebolita ſi muove, che non può, come ſi deve eſſercitare il ſuo officio, e ſe non ſarà aſſai propinqua, la virtù aſſediata, quaſi niuna operatione farà. Se alcuno ne vorrà far eſperienza, ò col filo ſoſpeſo poſta in equilibrio, e ſopra le barchette, vedrà la prontezza del tirar à ſe, e la debolezza nello ſcacciare, & una infingarda mollezza.

Che le parti contrarie della calamita ſono vicendevolmente contrarie. Cap. XIV.

QUelle parti, le quali noi habbiamo raccontate della calamita, ſe ſaranno congionte fra loro amichevolmente, e come haveſſero fatto triegua fra loro, e parentado, ſcãbievolmente, ſi ajutano all'hora acquiſteranno più gagliarda virtù, così al cõtrario, ſe ſarãno cõtrarie così eſerciterãno fra loro i ſcãbievoli odij, e battaglie; e di occulte diſcordie ardẽti, che accoſtate inſieme, da quell'inimico affrõto, come ſe vi fuſſe un'inimico preſẽte, ceſſano dalle ſue operationi, e reſtano abbãdonate dalle virtù loro. Come ſe havrai una pietra in mano, la quale havrà le parti oppoſte unite inſieme, come la Boreale, e l'Auſtrale, occorrendovi un'altra pietra, niuna pietra ſi moverà, e niuna havrà honore, perche nè tirano, nè cacciano, principalmente, ſe le virtù dell'uno, e l'altra ſaranno eguali. Ma ſe l'una farà più gagliarda dell'altra, la pietra accoſtata cominciarà prepararſi al movere, e ſe apparecchia overo all'accoſtarſi, overo al fuggire. Ma ſe tu torrai via quel contrario inimico, ò tirato non fa reſiſtenza, ò fuggirà non per forza, cioè ò ſi unirà con la pietra amica, ò s'apparterà dalla inimica, laonde conoſcerà per eſperienza, che l'uno ſarà impedimento all'altro. Poſſiamo e con un'altra eſperienza farci più certi del fatto iſteſſo. Se tu tirerai una calamita con la calamita, e già n'havrà una pendente nell'aria, sì nel luogo dove ſiano attaccate, opponerai la faccia inimica di un'altra calamita, da queſto inimico incontro, diverrà languida, & inferma l'una, e l'altra virtù: ma ſe farà di virtù più gagliarda, laſcierà l'abbracciamento, e cadrà in terra. Anzi non ſenza grandiſſimo piacere, e maraviglia ſi vedrà una catena di molti pezzi di calamita pendenti in aria, alla quale ſe al terzo, ò quarto pezzo di calamita accoſterai la parte inimica, ſi rompe quell'incatenamento, e

quella

quella parte caderà dall'abbracciamento, e cade la catena disgionta: ma l'altre, alle quali nõ è arrivata quella virtù anchora, con uno scambievole incatenamento s'accostano, insino à tanto, che non accosterai la faccia inimica.

Come si conoscono nella calamita i ponti polari. *Cap. XV.*

CON altro, e più certo modo, che habbiamo già prima detto, conosceremo nelle calamite i ponti delli poli, quel che si volge alla Borea, e quello, che all'Austro, e precisamente si mostrerà quel ponto, dalla qual vien fuori quella virtù di tirare, in questo modo. Dico che quel ponto, che tirerà cõ maggior violenza la parte Australe di un'altra calamita, & à quello più tenacemente accosterassi, quell'istesso ponto sarà il Boreale, e di cui la parte boreale non s'accosterà, sforzata sarà l'Australe. Il medesimo anchora si può conoscere dal cacciamẽto. Quel ponto, che scaccia, e rifiuta la parte contraria boreale opposta da se, sarà la artica, e quel che scacciarà la parte antartica, sarà l'antartico, e chi desiderarà mostrar quel ponto più precisamente, userà questo artefício. Torrà un pezzetto di calamita poco più, ò meno di un acino di miglio, e lo opponerà alla calamita, e subito visto di lontano, e velocemente lo tirarà à se, e tirato, cõ maggior violenza se ne distacca, è dimostratione, che quel sia il vero ponto, da dove scaturisce fuori quella virtù, così potrai girar' intorno à quel ponto quel grano facendo isperienza da dove più strettamente, ò dove più lentamente sarà tirato, e quando per forza, ò per spontanea volontà si partirà da quel luogo. In somma quel ponto che tirarà con più violenza, e tirato con violenza se ne distacca, quello sarà il vero ponto dell'attrattione. Ricordandovi, che

il ponto dell'attrattione sparge intorno la virtù sua,

come habbiamo conosciuto, come dal centro alla circõferenza, e come è sparso il lume intorno dalla candela, & illumina la camera, e quanto più s'allontana da lui, tanto men fa luce, e poco poi più in là si annulla, e si perde, e quanto più s'accosta vicino, tanto luce più splendidamente. In questo modo quella forza si diffonde da un ponto, e se gli s'appressa più vicino, tirerà con più forza, e quanto più di lontano, più debolmente, anzi se si dilungherà troppo svanisce, e divien nulla, e però per quelle cose, che s'hanno da dire, è bisogno conoscersi molto bene quel ponto diffusivo della sua virtù, e da segnarsi, e però chiameremo orbe della sua virtù la lunghezza delle forze, cioè quanto lungi tira à se.

Come

Come quella virtù di tirare, e diſcacciare non ſi baſta raffrenare con alcuno impedimento. Cap. XVI.

MA queſto avãza ogni maraviglia, che nõ ſi può l'huomo tanto marauigliare, che baſti, che quella forza di tirare, e diſcacciare, non baſta con niuna coſa impedirſi, non opponendo, ò tramettendo coſa può raffrenarſi, che inviſibilmente non penetri, e che non muova i ferri, e l'oppoſte pietre, che non dimoſtra le ſue virtù, come ſe fra loro vi fuſſe niuno intermedio, ma queſto ſolo avviene dentro l'orbe della ſua vitù. Percioche ſe ſopra una tavola di legno, di pietra di metallo, accomodandola che ſtia in aria ſoſpeſa la calamita, overo poſta in equilibrio, e poi moverai la calamita ſotto la tauola, l'influenza della virtù, che vien dal ſuo corpo come coſa ſpirituale, penetrando per il ſodo, e ben denſo corpo della tavola, muove la calamita ſopra quella, e la fa muovere al moto di quella di ſotto, e quando queſta ſi moverà, quella ſi muoverà, e fermandoſi queſta, ſi fermerà quella. Ma ſe la tavola fuſſe di calamita, over di ferro, s'impediſce la ſua virtù, e ſarà nulla, le ragioni noi l'addurremo a' ſuoi luoghi, e di tanti maraviglioſi, e prodigioſi miracoli della natura, veramente non mi è accaduto vedere altro di maggior ſtupore.

Come ſi può vedere un' eſercito di arena che combatte. Cap. XVII

NE men giocõdo, che mirabil ſpettacolo hò fatto vedere a' miei amici per paſſatempo, a' quali ſovra una tavola piana hò fatto veder un'eſercito diviſo con le ſue corne di arena combattere inſieme, e non ſapendo mai la cagione per qual facea quello effetto, s'imaginavano certiſſimo, che fuſſe per opra de' demonij. Paſſava la calamita in polvere alcuna più minuta, altra più groſſetta, & altra più minuta, accioche più comodamẽte haveſſe imitato i fanti di piedi, le picche, & i ſquadroni di cavalli, e di quà, e di là ordinava un'eſſercito. Dalla parte deſtra, e ſiniſtra eran le corna, il campo dell'eſſercito era nel mezzo, accompagnato dalla cavalleria, e muovendo quella innanzi il corno ſiniſtro, e dell'altra deſtra parte con un'altro pezzetto, moveva il detto, e quando erano da preſſo, accoſtando più la calamita ſotto, l'arene s'inalzarono in forma di peli, & elevãdoſi à poco à poco intravano le picche, e inchinando poi la calamita, s'inchinavano le picche, come haveſſero all'hora à combattere minacciavano uccifioni, e grandiſſime morti, e quanto la calamita era di maggior perfettione, tanto più i peli s'inalzauano più in alto, e quanto più lentamente ſi moveva la mano, tanto più l'eſſercito terreſtre caminava più à paſſo, & accoſtando poi, una pietra cõ l'altra, tanto più s'accoſtavano i combattenti, e ſi meſcolauano inſieme, e così

poi

poi le corna s'accoſtavano, & i ſquadroni, che dimoſtravano apparenza di battaglia, hor cedevano à dietro, hora ſpingevano innãzi, hor moſtravano vincere, & hor di eſſer vinti, hor drizzavano le picche, hor l'inchinavano come più, e meno s'accoſtavano le calamite, e maggiormente entravano nel cerchio dalla loro attività. Ma queſta è di maggior maraviglia, che quella apparenza, che ſi moſtra sù una tavola piana, ſi può moſtrar pendente in aria, che par una batraglia di antipodi, che diſtendendo una carta in alto, ò tavoletta ſottile, movendo le calamite ſovra, la carta, moſtreranno di ſotto quello iſteſſo, e ſe colui che eſſercitarà queſto meſtiero ſarà ingegnoſo, potrà far queſte, e maggior coſe. La medeſima apparenza può moſtrarſi in un bacil pieno d'acqua, e che habbi le navette di ſovero leggieriſſime con gli aghi infilzati, e movendo la calamita ſotto il vaſo, che non è men bello, e maravigliioſo, ma ponendovi alcune ballotte di ſovero infilzate per mezzo con aghi che ſtieno perpẽdicolari all'acqua tocchi dalla parte Settentrionale, & auſtrale, volgendo le parti della pietra di ſotto la tavola contrarie; ſi volgono le ballotte ſottoſopra, che fa vn maravigliioſo vedere.

Il ſito fa variar le contrarie virtù della pietra. Cap. XVIII.

NE ſarà ſenza maraviglia, e ragione, che il ſito facci dimoſtrare la contraria forza, fra quante coſe habbiam detto di ſopra di maraviglia, perche la pietra farà una operatione tenendola di ſopra, & altra tenendola di ſotto, perche ſe tu accomoderai la pietra in bilancia, come ſovra una barchetta, e li porrai la pietra di ſovra; la tira, e la ſcaccia, come di ſopra habbiam detto, ma accoſtandovi la pietra di ſotto, farà contraria operatione, perche quella parte che tirava di ſopra, di ſotto ſcaccia, e tirerà à ſe quella parte, che ſcacciava quando era di ſovra, cioè ſe accomoderai la pietra à perpendicolo di ſovra, e da ſotto, da' quali ſi può chiaramente conoſcere, che il ſito fa contrarij effetti, e varia ſcambievolmente le ſue forze, onde ſi deve in queſte noſtre eſperienze molto ſtar attento al ſito, ſi moſtri di ſovra, ò di ſotto la calamita.

Come con la bilancia ſi poſſa miſurar la forza di tirare della calamita. Cap. XIX.

NOi poſſiamo quella virtù allettatrice, e ſcacciatrice della virtù miſurarla alla ſtatera, overo alle bilancie, il che non ſarà di poco momento à conoſcere appreſſo l'altre ſue maravigliioſe virtù, cioè del moto perpetuo, e di far reſtare il ferro pendente nell'aria, quando ſi poteſſe di tutte le pietre conoſcere à miſura, & à peſo le loro virtù dal centro alla circonferenza, ſi fà così. Pongaſi un pezzo di calamita in una bilancia, nell'altra pongaſi alcun peſo pari di qualſivoglia altra

Digitized by Google

tra coſa, che ſtieno giuſte in equilibrio, poi biſogna accomodar un ferro, che giaccia ſovra una tavola, che s'accoſti alla bilancia ſecondo le loro amicabili parti, e che perfettiſſimamente ſtieno attaccati inſieme, nell'altra bilancia porrai arena à poco à poco, fin tanto che il ferro ſi diſtacchi dalla bilancia, poi peſando quell'arena, viene à ſaperſi il peſo della forza, e valor della calamita. Si potrà anchora accomodar fermo un ferro nella bilancia, e por la calamita à giacere in terra. Da qua ſi ſcuopre un grandiſſimo error del Cuſano, il qual nel ſeſto libro delle ſue eſſercitationi, dice che un ferro, che ſtà accoſtato alla calamita non gli aggionge peſo, ne grave, ne leggiero, perche il peſo della calamita nella ſtatera, non gli aggionge altrimente peſo.

Della vicendevole attrattione, e ſcacciamento del ferro, e della calamita. Cap. X X.

HOR ſiamo gionti all'altra parte di queſto noſtro trattato, nel qual ragionaremo della vicendevole attrattione, e ſcacciamento del ferro, e della calamita, i quali effetti ſono così manifeſti, che vanno communalmente per le bocche degli huomini, che non troverai huomo che non li ſappi. L'operationi ſon queſte, che fra'l ferro, e la calamita ci è una concordia naturale, ò ſimpatia così grande, che come per una antica amicitia fuſſero congionti inſieme, che accoſtando il ferro alla calamita, ſubito egli comincia à moverſi, & inchinarſi all'abbracciamento di quella: e quello abbracciato lo ritiene così ſtrettamente, che con molti movimenti di quà, e di là diſtrahendolo non ſi laſcia sforzare che lo laſci, ne è minor l'amore della calamita al ferro, l'amicitia, il concorſo, e la loro concordia, perche niuno di loro ſchiva l'abbracciamento dell'altro, ma con gran preſtezza, e leggierezza l'un corre all'occorſo dell'altra, e per poter tu conoſcer queſta verità con queſta eſperienza lo conoſcerai, ò ſoſpendi l'uno, e l'altra con un filo, ò poni l'uno, e l'altra in una navicella, ò ponili nella buſola di navigare: e lo vedrai. Plinio ragionando di queſto effetto, che coſa più mirabil di queſta, ò dove ſi può trovar maggior maraviglia della natura: che coſa più tarda à moverſi della pietra per la gravezza ſua? ecco che li dà la natura ſenſo, e le mani; che coſa più dura, e ripugnante del ferro? ma egli cede, e ſoffre il valor ſuo, perche è tirato dalla pietra calamita, e quella materia che doma tutte le coſe, corre non sò à che coſa vana, e come ſe gli è appreſſata, ſi ferma, ſi abbraccia, e non ſi laſcia diſtaccare. Lucretio cercando la cagion di queſto effetto.

ma con che giungimento
di natura ſi facci, che una pietra
poſſa da lungi à ſe tirare il ferro.

Orfeo ne'ſuoi verſi dice, che così corre il ferro ad abbracciar la calamita come la ſpoſa à gli abbracciamenti del ſuo marito, anzi il ferro ha tanto deſiderio di maritarſi con lei, e con tal ardente deſiderio corre alla pietra, e l'abbraccia, ch' eſſendo impedito dal ſuo peſo, inalza la teſta, come fuſſero le ſue mani, inchinan-

do alla pietra, e con molta piacevolezza dimostra essere impedito dalla sua gravezza, ne par che giamai sia sodisfatto del suo desiderio, sinche accostatosi à lei non si riposi, e cosi l'uno sta innamorato dell'altra, che se non ponno accostarsi insieme, restano pendenti nell'aria. Onde assai ignorantemente narra Alberto à Federico Imperadore: che un suo compagno havea una calamita, che non tirava il ferro, ma che il ferro tirava la calamita, non sapendo, che sempre il più leggiero corre all'abbracciamento del suo più grave.

L'interprete.

Qui il barbaro Inglese piglia un granchio, che dice nel cap. 6. del suo primo libro, che tira la calamita la miniera del ferro, che è falso, ch'à pena l'arene sue al suo aspetto, vicinità, e con la sua celata di ferro, le fà voltar la faccia.

Che non solo col tatto, ma ancora con la presenza della calamita un ferro tira un'altro ferro. Cap. XXI.

E Tanto l'amore, e l'ardore che hà la calamita di tirare il ferro, che non solo col suo contatto tira à se il ferro, ma fa con la sua presenza sola un ferro tiri un'altro ferro. Ponghisi un ferro giacente in terra, & accostandovi nn'altro ferro, anzi toccandolo non lo moverà altrimente, ma alla coda del ferro, che volete che tiri accostateci la calamita, che non lo tocchi, che'l ferro subito tirarà l'altro ferro, e lo terrà sospeso fin tanto, che voi terrete vicino la calamita à quel ferro, il medesimo faranno con gli anelli, che accostando ad un'anello vicino, tirarai l'altro, e questo un'altro secondo l'attività della calamita.

Esser maggior l'amore fra il ferro, e la calamita, che fra la calamita, e la calamita. Cap. XXII.

NON è da passarsi con silentio il grandissimo amore, che hà la calamita col ferro, assai più efficace, e gagliardo, che hà la calamita con l'istessa calamita, e questo si può dimostrare con facilissimo esperimento, perche ponendo sovra una tavola pezzetti piccioli di calamita, e di ferri che sieno di un medesimo peso, e poi accostando à loro la calamita, quando ei verrà al proprio dell' orbe dell'attività, il ferro subito comincia a moversi, e da se stesso si parte, e corre à gli abbracciamenti della calamita, che non faranno i pezzi della calamita. Dimostraremo questo con una maggior esperienza. Tenga la calamita abbracciato un pezzetto di calamita, e poi accostarete un ferro alla calamita, che come la forza del ferro perverrà alla calamita, subito la calamita abbandonerà l'altra calamita, e s'abbracciarà col suo ferro, e quãdo haurà ne' suoi abbracciamenti il ferro, non lo lasciarà per qualunque avvicinamento, e toccamento di calamita da' suoi abbracciamenti.

Che

Digitized by Goog

Che la calamita non tira da ogni parte: ma da un determinato ponto. Cap. XXIII.

NON è veramente da imaginarſi, che la calamita tiri il ferro da tutte le ſue parti, ma da un ſolo, e determinato ponto, come manifeſtaremo con molte ſperienze, onde è da inveſtigarſi con ogni accuratezza. In queſto modo ſodisfarai à te ſteſſo. Overo attaccherai il ferro ad un filo ſoſpeſo, overo ſopra un braccio della bilancia, acciò poſſa ſubito muoverſi, e correre al ſuo conſortio. All'hora rivolgerai intorno intorno la calamita per ogni parte, e come vedrai, che'l ferro cominciarà à muoverſi, à tremare, e correre al ſuo abbracciamento, e quello è il ponto dell'attrattione, e da quel ponto ſi ſparge, come dal ſuo centro alla circonferenza i raggi della ſua virtù, onde quanto più il ferro s'allontanarà da quel ponto, tanto più languidamente, e debolmente moverаſſi, dentro quel ponto come nella ſua reggia, e ſuo trono riſiede, e ſi ripoſa la ſua virtù.

Che è la medeſima calamita, che da una parte tira, e dall' altra ſcacci. Cap. XXIV.

MA acciò alcun non s'inganni non eſſendo avvertito prima, ſtimando che una pietra ſia quella che tira, e l'altra che ſcacci, queſto dubio torremo con l'eſperienza. Dice Plinio, che il ferro è tirato dalla calamita, e con un'altra è ſcacciato via. Et altrove. Un monte appreſſo l'Etiopia genera la pietra Teamide, la quale ſcaccia da ſe, & abborriſce il ferro. Ma Plinio non havendo ſaputo che fuſſe l'iſteſſa, hà bruttamente errato, ſtimando che fuſſero due pietre; che haveſſero queſte due virtù contrarie, per eſſer l'iſteſſo che da una parte per la ſimilitudine, e ſimpatia tiri à ſe il ferro liberalmente, e dalla contraria oppoſta parte per la diſſomiglianza, e per la vicendevol diſcordia delle coſe, overo antipatia la ſcacci, & abborriſca. E di queſto ti potrai ſodisfare con queſta eſperienza. Perche ponendo un ferro in equilibrio, che ſia ſtato tirato da una parte di calamita, quando rivolgerai l'altra, ſubito il ferro fugge, e ſi ricovera nella contraria parte in quel ponto contrario che ſtà al primo oppoſto per linea dritta nel mezzo. Ma biſogna ricordarſi di queſto, che il ferro, che è ſtato prima tirato dall'altra parte della calamita, overo ſia dentro per un poco ſpatio della ſua attività, ſubito acquiſta quella virtù, che eſſendo tirato da una parte, dall'altra è ſcacciato, & abborrito. Queſte differenze di attrattioni le conoſcerai più chiaramente per l'eſperienze, che ſeguono.

Digitized by Google

Come un ferro ſalti ſovra una tavola, ſenza veder chi muove. Cap. XXV.

DA queſta corriſpondenza,e contrarietà di pietra, io non poche volte hò allegrato gli amici miei con un giocondo ſpettacolo, perche buttato un ferro ſopra la tavola,non movendo alcuna pietra viſibilmente,ſi vedrà rivolgerſi in ſe ſteſſo, e ſaltar per ſe ſtello, il che non ſi può mirar ſenza gran maraviglia,e ſtupor di ciaſcheduno. Queſta apparenza faraſſi in queſto modo. Spezziſi un ago per mezo, di cui la metà ſi butti ſovra una tavola, ma prima biſogna, che la baſe della punta ſia ben fregata alla contraria parte della calamita, poi porrai la mano ſotto la tavola, & in quel luogo dove giace la baſe dell'ago accoſta la calamita, perche ſubito l'ago inalzerà dritta, non ſenza maraviglia de' riguardanti, caminarà per la tavola, & andrà ſeguitando il moto della mano di colui, che la muove. Come havrà così caminato un poco,ſubito rivolgendo la contraria parte della calamita,la porrai ſotto l'ago,e ſubito(coſa mirabile à vederſi) ſi rivolge l'ago, e ſe prima caminava con la baſe per ſotto,hor rivolgendo giù la punta dovunque ſarà tirato dalla pietra, ſeguirà l'ago, e ſe la ſtraſcinarà appreſſo, e tre, e quattro volte ſi rivolgerà l'ago ſottoſopra, & hor caminarà con la punta giù, hor con la baſe,come vi piacerà,& hor da quella parte,che prima era in alto, volgendola giù,caminarà,& hor da quella parte dove caminava,ſtarà dritta in alto. Poſſiamo,e con non minor maraviglia moſtrar à gli amici la medeſima apparenza, perche ſe ponerete due parti di aco ſovra una tavola, ò carta, de'quali l'una habbi toccato la parte Auſtrale, e l'altra Boreale, & accommodaremo le pietre, che l'una camini con la baſe, e l'altra con la cima,& hor ſi rivolti l'una, hor ambedue inſieme, e l'una,e l'altra nel medeſimo tempo, ò che ordinatamente ſaltino, e ſi muovano à ſuon di flauto, faranno un ſpettacolo non meno bello, che maravigliоſo à riguardanti amici.

Che la virtù della calamita ſi trasfonda per i pezzetti del ferro. Cap. XXVI.

QUella medeſima virtù,che dalla calamita è impreſſa nel ferro, non ſolamẽte reſta nel medeſimo ferro,e vi ſi ferma,ma ſi traſmette in uno,& in un'altro, e ſi và augmentando, perche ſe tu tirerai un'ago di ferro con la calamita, e dall'altra parte del tirato ferro toccherai un'altra ago, quella parte tirerà un'altra parte, e ſi abbraccia, e la tirerà ſoſpeſa in aria, e ſe toccherai quella parte ad un'altro ferro, ancor tirerà la terza, e la terrà parimente ſoſpeſa nell'aria. Queſto medeſimo farai con l'altre,e queſto inſin'à tanto che vi giongerà i raggi della ſua attività, che così laſciarà cader la rapita, come non baſtevole à regger tanto peſo, talche ſi vedrà pendente in aria un lungo ordine

dine di aghi incatenate. Queſta forza conobbe Platone, perche ſcrive nell'Ione. La qual pietra non tira à ſe un'anello di ferro, ma infonde la ſua virtù a gli altri anelli, che poſſino far il medeſimo effetto, e come fuſſero pietre calamite ogn'uno potrà tirar l'altro, laonde ſi vedrà ſovente pendere nell'aria una lunga catena di ferri di anelli, la qual forza di tutti viene da quella della pietra. Lucretio conobbe queſta forza.

Si meravigliano gli huomini di queſta
Pietra, perche talvolta incatenati
Terrà in aria ſoſpeſi molti anelli
Da lor ſteſſi medeſimi, e ſpeſſe volte
Veder come attaccati da forti hami
Come l'uno dipende ſotto l'altro.
E queſto da quell'altro, ogn'un conoſce
La catena, e la forza che dipende
Dall'altro, e val della ſua propria forza.

Plinio ragionando della medeſima virtù dice così: Sola queſta materia piglia forza dall'altra pietra, e lungo tempo la ritiene, abbracciando un'altro ferro, che ſpeſſe volte ſi vede una catena di ferro, che l'ignorante volgo lo chiama ferro vivo. Galeno parla così. Si vede nella pietra heraclia, la qual chiamano calamita, che quel ferro, che toccarà, lo ritiene, ſenza adoperarviſi alcuno vincolo, e di più ſe quello, che è ſtato toccato, toccarà un'altro, ſimilmente ſi ritroverà attaccato come quello, e così il terzo al ſecondo. Agoſtino nel libro della Città di Dio ragionando di queſta maraviglia diſſe. Havemo viſto la pietra calamita ladra del ferro, che la prima volta che la viddi m'empì di horrore, perche vedeva un'anello di ferro tocco da queſta pietra, e ſoſpeſo; haver comunicata la ſua virtù, e fattala comune col ſuo compagno, perche il medeſimo anello toccando un'altro, l'alzava ſoſpeſo, e così quello ſtava attaccato al primo, così egli ne tirava un'altro nel medeſimo modo s'accoſtò ad un terzo, & al quarto nel medeſimo modo, talche l'uno ſtava attaccato con l'altro, non da dentro, ma s'accoſtavano di fuori, onde pendeva come una catena di anelli. Chi ſarà quello, che non reſti ſtupito di queſta vehemenza? che non ſolo egli tirava, ma paſſava per quelli attaccati, e s'attaccavano inſieme con inviſibili ligami, e quanto la calamita era di più gagliarda virtù tanti più aghi, & anelli attaccati teneva. Noi con una pietra di una libra havemo tenuti ſoſpeſi dieci aghi, e chi vorrà tirarne più, freghi quelli à quelli buſetti della calamita, e così per ordine dal tocco ciaſchuno tirerà dalla baſe, e ſe Sant'Agoſtino haveſſe viſto le maraviglie della calamita de' noſtri tempi, che havrebbe detto? che delle buone ciaſchuna alza più ferro del ſuo corpo, e peſo, & una pietra di un'oncia terrebbe attaccati mille aghi, come noi habbiamo fatto.

Digitized by Google

Come la calamita ancor senza toccare diffonde la sua virtù dentro l'orbe della sua attività. Cap. XXVII.

NOn solo la calamita comunica la sua virtù col toccare al ferro, ma quello che è di maggior maraviglia, dentro i raggi della sua virtù, con la sola presenza concilia la sua virtù al ferro di poter tirar un'altro ferro: perche se avvicinerai alla calamita il ferro, perche l'habbi rinchiuso dentro l'orbe della sua virtù, e poi accosterai quel ferro ad un'altro sarà rapito da quello, e se quello toccato toccherà un'altro, ancor sarà rapito, talche anchor lontano dalla calamita, si vedrà pendere in aria una catena di anelli, overo di aghi. Ma quando stanno così incatenati, se un poco allontanerai la calamita cadrà l'ultimo anello, e se un'altro poco, caderà l'ultimo, finche tutti caderanno l'un dopo l'altro, donde chiaramente si vede, che senza toccare, ancor può infondere la sua virtù.

Come la calamita sospenda il ferro nell'aria. Cap. XXVIII.

IO hò faticato molto tempo come haveſſe potuto fare ſtar ſoſpeſo un ferro in aria, ſenza attaccamento della calamita, & al fine affaticato dagli eſperimenti mi quietai, ſtimando eſſer coſa impoſſibile, e che ſia fabola quello che ne ſcrivono gli antichi. Dice Plinio, che Democrate Architetto cominciò à far le volte del tempio di Arſinoe di calamita, che in quello ſi vedeſſe pendere in aria un ſimulachro di ferro; ma accadendo la morte di lui, e di Tolomeo, il quale comandava ſi faceſſe quella fabrica in honore della ſorella, quello che fù incominciato, non pervenne à perfettione. Scrivono i Greci, che nelle volte del Tempio di Serapide in Aleſſandria ſtava fabricata la calamita, che ſoſteneva una ſtatua di ferro pendente. Ma che l'arca di Machometto penda anco eßa in aria alle volte dal Tempio è falſiſſimo, perche infiniti ſon quelli che l'hanno viſitato, e non han viſto tal coſa, che ſtà fabricato in terra. Pietro Pellegrino dice, che egli habbi dimoſtrato il modo come ſi facci, in un'altra ſua opera; ma quell'opera mai ſi viddę. Suida dice, che in Aleſſandria nel tempio di Serapide havevano fatta una certa machina d'inganni, e forfanterie, havevan fatto una ſtatua di rame, e che da dētro nel capo, vi havea poſto un ferro, e nella volta del tempio all'incontro della ſtatua havevano fabricato la calamita, e che la ſtatua reſtava ſoſpeſa dalla forza della calamita con ſingolar artificio nel mezo della volta maravigliandoſi tutti i riguardanti, come non cadeva: ſcritto medeſimamente da Niceforo Caliſto nel decimoquinto libro della ſua hiſtoria. Ma come queſto à me impoſſibile, ò difficiliſſimo appaja, ne diremo la ragion più à baſſo. Queſto sì è vero, che hò fatto io, che da alto non ſi vedeva pender vincolo alcuno, ma ſtava ſoſpeſo, ma da ſotto ſe bene ſtava attaccato con un filo, che non fuſſe tirato sù dalla calamita, deſideran-

do

Digitized by Google

do il ferro di giungerſi alla calamita, laonde ſi vede ſtar ſoſpeſo nell'aria, e tremando.

Che la forza della calamita non ſi può vietar da muro, ò da tavola trapoſta. Cap. XXIX.

COme habbiamo ſpeſſe volte detto della calamita, la ſua virtù, e quella del ferro, non può impedirſi, ò raffrenare per niun corpo, che vi fuſſe poſto fra loro, che non facci la ſua operatione, perche mentre la calamita ſtà ſotto la tavola di legno, ò di pietra che ſia, ò di metallo, purche di ferro non ſia, ſi moverà ſempre: il ferro della buſſola da navigare ſi muove di ſopra, come ſe nullo corpo vi fuſſe poſto in mezo. Conobbe queſta eſperienza Sant'Agoſtino nel libro della Città di Dio, nel medeſimo loco già detto. Ma è coſa molto più maravigliosa quello che hò inteſo, che ſe alcuno tenerà la calamita ſotto un piatto di argento, e porrà un ferro, come quello moveva la mano di ſotto, che teneva la calamita, così il ferro ſi moveva di ſopra, non impedendogli nulla, l'argento che vi ſtava nel mezo correndo hor innanzi, hor indietro, come era moſſa la mano di colui, che teneva la calamita.

Come un'huomo di legno muova una barchetta, & altre coſe da piacere. Cap. XXX.

NE poco inganni ſuccedono da queſta eſperienza, perche ſpeſſo veggono le donnicciuole un'huomo di legno movere una barchetta velociſſimamente in uno gran bacile pien d'acqua, movere i remi, fingendo queſti ingannatori eſſere una ſpecie d'Hidromantia. L'inganno così faſſi. S'empie un bacil d'acqua, & in quello ſi pone una navicella di cera, ò di legno, e nel mezzo s'accomoda un homicciuolo di legno, paſſato per mezo da un pel di porco, poſto così in equilibrio, che per ogni leggier moto, ſi poſſa agevolmente movere, & habbia i remi nelle mani, e ſotto i piedi un pezzetto di ferro, nell'intorno del bacile habbi un'alfabeto ſcritto. Quando dunque una donna vi domandarà coſe dubie, havendo voi à riſponder coſe vere, quell'homicciuolo di legno, movendo con le ſue mani la barca, andrà à quelle lettere, che poſſono moſtrar la riſpoſta, perche colui che hà la calamita in mano ſotto la tavola, drizzerà la barchetta dove vuole, e così aggiungendo le lettere inſieme, li darà la riſpoſta. Overo farai un figliuolino di ferola dētro una carrafa, che ſi volga intorno intorno nell'ago, e ſi ſcriva intorno la carrafa un'alfabeto, che rivolgendoſi intorno poſſa dargli riſpoſta. Ma noi nō habbiamo dato poca maraviglia à gli amici, quando habbiamo fatto vedere una carta che s'alza in alto, e cala giù da ſe ſteſſa, perche habbiamo incollato un pezzetto di ferro dietro la carta, e l'habbiamo dato à gli amici in mano, che l'approſſimaſſero al muro, ma da dietro un paggio havea un pezzo di calamita, e colui

Digitized by Google

lui lasciando accostata la carta à quelle incontro, non si muova più, e comandando l'amico, che non ascendesse in alto più di tre piedi, il paggio intendendo quello, che dimandava l'amico, movendo al moto la calamita, la carta s'alzava al moto, andando à quel luogo comandato, così di sotto, come per i lati, che à coloro, che non se ne sapevano la cagione l'era cosa maravigliosa. Ma questo si ben' è pieno d'ogni meraviglia, che movendo con la calamita per la lamia della camera di legno, strascinando appresso la carta, si vedeva la carta pendente nell'aria sovra la testa, il che non era huomo che lo vedesse, che nō ne restasse maravigliato: e non lo giudicasse fatto per arte di demonij.

La calamita non muove il ferro sovra una lamina di ferro. Cap. XXXI.

HAbbiamo detto la forza della calamita non potersi impedire per nulla cosa, che se le attraversi, onde ponendosi un'ago sovra una lamina di ferro, e moverai la calamita di sovra, ò di sotto, manca di virtù, e la calamita non potrà esercitar le sue virtù, ne ciò è senza cagione, perche è cosa convenevole, che se un ferro sta sovra un'altro ferro sono una cosa medesima, e quella hà ragione la parte, ch'have il tutto, & essendo la lamina, e le limature del ferro di maggior peso, che possano moversi dalla forza della calamita, resta immobile. Laonde se l'arena di ferro, ò di calamita starà giacente sovra la calamita, e la calamita sarà mossa dalla mano sotto, l'arena non si moverà di quà, ne di là, ma resterà immobile, ne se il ferro, overo la calamita starà sovra una tavola di ferro, accostandovi la calamita al suo contatto, ma restaranno come addormentati, e privi di ogni forza, ò di natura. Anzi opposto alla calamita un ferro piano, se dall'altra parte un ferro starà in equilibrio, non si moverà, ne si moverà al suo occorso, come se tutta la virtù della calamita fusse impedita dall'abbracciamento di quello. Lucretio dice questo non avvenir per l'intermedio del ferro, ma del rame, il che stimo haverlo scritto più tosto per udito, che per vista: s'intende quel ch' egli scrive.

Mover hò visto i samotracei ferri
E ne' vasi di rame andar vagando
Limature di ferro, perche havea
La man di sotto con la calamita,
Così gran voglia haver fuggir da quella
Pietra, e quella discordia cagionarsi
Per la frapposta aria.

Digitized by Google

Il ſito muta la forza del ferro. Cap. XXXII.

QVel che ſolo la calamita operava, il medeſimo oprarà il ferro tocco dalla calamita. Dicemmo, che la calamita poſta in equilibrio, e che accoſtando la calamita dalla parte di ſopra, la parte Auſtrale tiri la Settentrionale, e così la Boreale cacci la Boreale. Ma dalla parte di ſotto accoſtando la calamita cambiando natura quella che prima tirava ſcaccia, e quella, che prima ſcacciava, la tira à ſe. Il medeſimo dicemmo del ferro tocco dalla calamita, perche il ferro nella buſſola del navigare, quella parte della calamita, che tira, e ſcaccia dalla parte di ſovra, accoſtandola di ſotto quella che prima tirava ſcaccia, e la ſcacciata tira, che dentro le ſue mirabili proprietà non mi è paruto di laſciare à dietro. Il ſito ſolo fà le operationi tanto contrarie. Daonde conviene congetturare, che ſi come la calamita hà il polo artico, & antartico, convenevolmente è biſogno, che habbi la parte Orientale, e l'Occidentale, e la parte ſuperiore, e l'inferiore col cielo, e dove dalla parte ſuperiore la pietra Boreale, e l'inferiore tirava la parte Auſtrale del ferro, & inferiore, hor mutato ſito la parte ſuperiore della pietra tirava l'inferiore del ferro è coſa molto ragionevole.

Il ferro fregato al ponto Settentrionale della calamita ſi volta all' Auſtro, e quel fregato all' Auſtrale al Borea. Cap. XXXIII.

GIA' è tempo di paſſare alla parte terza, cioè del ferro tocco dalla calamita, le quali coſe tutte non ſono ſenza meraviglia. Dico dunque che dopò haver conoſciuto il ponto Boreale della pietra, e con quella havemo fregato l'altra parte del ferro, ſe ſarà poſto in equilibrio, over ſoſpeſo ad un filo, ò poſto ſovra una barchetta, e lo laſciaremo in ſua poteſtà, che da ſe ſi volge all'Auſtro, ne ciò ſenza ragione, perche la calamita comunica al ferro la ſua virtù, perche la virtù innata della calamita era, che poſta in equilibrio voltaſſe al Settẽtrione la ſua parte Settentrionale, e l'Auſtrale all'Auſtro, ma havendo fregato il ferro, la parte ſuperiore della calamita, s'affigge, & attacca al ferro, e tocca la ſuperior parte del ferro, ſarà Boreale, e quella che è diſcoverta, e ſi vede, Auſtrale, e queſta Auſtrale eſſendo libera, ſi volge al Settentrione. Così al contrario ſe fregarai l'Auſtrale al ferro, s'attacca l'Auſtrale al ferro, e ſi moſtra fuori la Boreale, la qual ſi volge al Settentrione, è falſo, dunque queſto che da Cardano ſi ſcrive, che il ferro, che è tocco dalla parte Boreale, ſi drizza al Borea, e quella che tocca l'Auſtrale, ſi volga all'Auſtro, del che ſi vede il contrario. Quantunque da una parte è biſogno toccarſi il ferro, ò ſia Boreale, ò ſia Auſtrale, che ſe l'una parte ſi rivolge al Settentrione, l'altra da ſe ne và all'Auſtro, per il cui uſo, e commodità ſi navigano tanti mari, moſtrando ſempre ella il camino. Percioche gli Antichi

noſtri oſſervavano il Sole di giorno, e di notte la Luna navigando, perche non potevano altrimente oſſervar le parti del cielo, mentre andavano diſcorrendo per mezzo il mare, ne ſolamente le parti del mondo, ma hora poſſiamo ſaper quãdo ſotto l'acqua incontrano ſcogli, & evitargli, & eſſendo di giorno nubiloſo, e nelle più oſcure notti, in ogni momento, che vogliamo poſſiamo conoſcere i poli del cielo, la cui inventione fù di un certo noſtro di Amalfi della noſtra campagna, come ſi ſcrive, Flavio, chi non intende la buſola da navigare, toglia un' ago, e l'infilzi ad un pezzetto di paglia, ò picciol legnetto per traverſo, e lo põga in un bacil pieno di acqua, che ci noti liberamente, e poi col dito la volgerai intorno la calamita, che l'ago vi ſeguirà, e poi levato il dito, quaſi con un certo natural moto, le punte degli aghi ſi volgeranno al polo artico, e ritrovato, che l'havranno, ſi fermano. Riconoſciuto dunque il luogo, drizzano il camino ſecondo era il lor deſiderio, hor havendo la buſſola da navigare, con i venti diſegnati d'intorno, & accommodarà ſotto col ferro tocco dalla calamita, conoſciuto il polo, ſubito vengono riconoſciute tutte le parti del cielo, ſi volge la ruota in un umbilico di ottone ſovra un'ago del medeſimo metallo, acciò habbia libera potestà di volgerſi intorno intorno, onde da un toccamento di un ſol ponto il ferro riceve tutte le virtù già dette, ma dall'altra parte ancorche non voglia, perche ſe la fregherai alla parte ſettẽtrionale alla pietra, ſubito quella parte tocca, ſi volgerà all'Auſtro, e la parte oppoſta del ferro al Settentrione, ne ſi può donar una virtù ſenza l'altra, così toccando la parte Auſtrale della pietra il ferro ſi rivolge al Settentrione, e la contraria all'Auſtro, laonde ſempre quella parte tocca dal ferro, riceve la contraria virtù della calamita. Ma in quello preparamento delle buſſole, ſi ſogliono uſar alcune cautele, acciò ſuccedano bene, prima che ſia il ferro proportionato alla calamita, che ſe cercherai preparar un ferro grande con un poco di calamita non ſuccederà bene, ma che la calamita habbia virtù proportionata, che ſia maggior del ferro.

Il ferro tocco dalla calamita può dar forza ad un' altro ferro. Cap. XXXIV.

IL ferro tocco dalla calamita, da quel toccamento riceve la medeſima virtù della calamita, che quaſi divien l'iſteſſo nel tirare, e diſcacciare, e di rivolgerſi al polo. Così laſciando libero il ferro ſia fregato alla parte Auſtrale della pietra, da ſe ſteſſo ſe ne gira al Settentrione, e ſe tu le moſtrerai la medeſima parte Auſtrale, ſubito ſi rivolge all'Auſtro, ma ſe con quel ferro tocco toccherai un' altro ferro, ſi rivolgerà all'Auſtro, e dimoſtrandogli poi il medeſimo ponto con che lo toccaſti, ſi rivolge al Settentrione. Ne ſolamente queſta virtù paſſa, e ſi traſmette nel ferro ſecondo, ma in un'altro, & un'altro, ſecondo la proportione delle forze della calamita, perche ſe ſarà di virtù gagliarda, paſſa infino all'ottavo, e decimo ferro. Et ancor ſenza toccare fà il medeſimo effetto, cioè ſtandovi appreſſo al ferro prende la forza dal ferro, come ſe toccato fuſſe, e moſtra le parti

del

del mondo, e queſto con meno, e più gagliardezza, ſecondo la gagliardezza della calamita.

La virtù ricevuta in un ferro è ſvanita da una calamita di virtù più gagliarda, Cap. XXXV.

QVeſto mi è ancor paruto avvertirvi, quella forza ricevuta nel ferro non vorrei che v'imaginaſte, che fuſſe ſtabile, e perpetua, ma da un'altra più gagliarda eſſerne ſpogliato, e veſtirſi di queſta nuova, come per eſſempio, un ferro tocco dalla parte Settentrionale di una calamita debbole, ſe la medeſima parte fregherai con una parte Auſtrale di una calamita più gagliarda, ſvaniſce, e ſi rintuzza, quella prima virtù, che havea di rivolgerſi all'Auſtro, ma pigliarà l'Auſtrale, ne per forza ſi volgerà al Settentrione. Ma ſe le forze delle calamite ſaranno eguali, cioè bilanciate, come habbiamo detto, la virtù s'imbriaca, e s'offuſca di modo, che non riceve nè l'una, nè l'altra, che non havrà nè l'una, nè l'altra.

Come ſi conoſca nella calamita il ponto Auſtrale, ò Settentrionale. Cap. XXXVI.

FRA gli altri modi, che habbiamo raccontati di ſovra, vi inſegnaremo ancor queſto, e forſe miglior di tutti, come veramente conoſcer poſſiamo il ponto artico, ò l'antartico. Togliaſi un pezzo di calamita, e ſi faccia rotondo alla ruota delle gioje, e ſi poliſca, poi ſi faccia un ferro ſottile, la cui lunghezza ſia eguale all'aſte della balla, & il ferro ſi ponga ſovra la balla, perche riceuuto che ſarà, ſi fermerà ſovra la linea, che paſſa per i ponti Auſtrali, e Boreali. Segnato che ſarà ſovra la pietra il ſito della linea, con una leggiera tentura dall'una parte della balla, ò porrai le coſe medeſime, e come ſi fermarà ſovra la balla, tira la medeſima linea, e così farai la terza, e quarta volta, poi in quel bellico dove tutte le linee ſi ſecheranno per mezzo, e ſi congiongeranno, quelli ſaranno i ponti de' poli. Potremo con queſto artificio trovar la medeſima operatione. Rompi un'ago ſottile, e la parte minore, dove è la punta, ponila ſovra la tavola, e l'andrai movendo, perche come giongerà à quel proprio punto Settentrionale, all'hora ſubito ſe drizzerà l'ago, non ſenza meraviglia degli aſtanti, e ſtarà dritta perpendicolarmente ſovra quella, & inſin à tanto ch'ella non ſi drizzi da ſe ſteſſa, nõ v'increſca per d'intorno à quel ponto andarla movendo più volte, perche come havrai trovato quel ponto, non ti dolerà di haverci faticato.

Digitized by Google

Come ſi freghi il ponto alla calamita, che hà da ſervir per la buſsola di navigare. Cap. XXXVII.

SO che molti deſioſamente m'aſpettano, aſpettando il modo da me, come ſi facci, quando ſi frega quella lácietta di ferro, che ſi pone nella buſſola da navigare, accioche ſi rivolga al polo Settentrionale, il che ſi fa à queſto modo. Come havremo trovati i ponti nella pietra, come poco innanzi habbiamo dimoſtrato, cõ una leggiera botta di martello percuoteremo quel ponto, & all'hora la calamita caverà fuori certi peli, e con quelli fregherai quella lancietta di ferro, e così all'hora pigliarà virtù di drizzatſi à i poli. Ma queſto ti ricordo sì bene, che ſe tu deſideri, che'l ferro ſi volga al Settentrione, è da fregarſi quella parte del ferro Auſtrale, ma ſe vorrai, che ſi volga all'Auſtro frega la parte Settentrionale, perche come lo laſciarai andar libero nell'Equilibrio, ſubito ſi volgerà alle predette parti del cielo, & il medeſimo avviene ſenza quei peli, ma ſolo toccandoli, anzi non toccandolo, ma accoſtandoſegli da preſſo. Ma accioche facci l'ufficio cõ più gagliardezza, e più giuſtamente, vi giongeremo alcune oſſervationi, le quali non ſaranno fuori di propoſito di haverle inſegnate, ſe batterai col martello le due ponti della calamita, finche cacci fuori quei peli, e fregherai le due parti del ferro à quelli due ponti, il ferro ſi volgerà con più vehementia alle parti ricercate. Oltre à ciò è da oſſervarſi con gran diligenza, che dopò, che la calamita haurà fregato il ferro, & havrà ricevuto quei peli, non lo fate toccare da niun áltro ferro, ò pezzo di calamita, anzi biſogna conſervarla in luogo, che ſtia lontana da queſti, e chiudaſi in buona caſcietta, perche con lo toccar di queſti, il ferro s'imbriaca, e ſi oſcura quella virtù, che mai più oſſervetà bene quelle parti del cielo, perche il ferro, che ſi trova dentro l'orbe dell'attività di alcun pezzo di calamita, come havemo detto, riceve la ſua virtù. Sia ancora la lancietta proportionata alla calamita, perche ſe la calamita ſarà un pezzo picciolo, & il ferro grande, non ne potrà il ferro ricevere gran virtù, ne moſtrar i poli. Così al contrario, ne un picciol corpo di ferro potrà eſſer capace di gran virtù, perche dalla gran forza della calamita è conſumato. Oltre à ciò, la punta che hà da moſtrare il polo non ſia molto acuta, ma un poco piana, accioche poſſa ben ricevere quei peli della calamita, e li ritenga, perche eſſendo troppo acuta, à pena ve ne può reſtare alcuna parte. Il ferro quanto ſarà più purgato, tanto più tenacemente riterrà la virtù, perche malagevolmente un ferro rozzo, ò rugginoſo potrà ricever quei peli, e però i naviganti li fanno di acciajo, cioè di ferro più purgato. Se oſſerverai queſte coſe una volta, che il ferro ſarà fregato, riterrà la forza per 100. ò 200. anni, & in queſto tempo chiariſſimamente, e ſenza falſità alcuna ti dimoſtrerà le certiſſime parti del cielo.

Digitized by Google

De' varij uſi delle buſsole da navigare. Cap. XXXVIII.

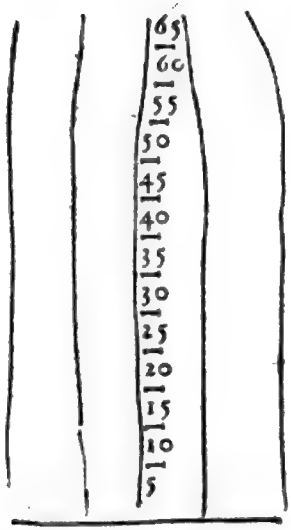
NOn ſolamente à moſtrar i poli del cielo nell'uſo della navigatione ci ajuta quella lancietta di ferro dentro la buſſola, ma ancor per infiniti altri uſi, i quali tutti ſono manifeſtiſſimi, e conoſciuti da ciaſcuno, ma ne inſegnaremo alcuni più principali. Aſſaiſſimamente è vero l'uſo della calamita, e delle lancicette di ferro negli horologgi ad ombra, perche dove ſi ferma, ſi dimoſtra la linea diſteſa in terra dal Borea all'Auſtro, laonde nell'ombre, che cadono poi dallo ſtilo, ſi conoſcono l'hore del giorno. Si ſervono ancora di quella lancietta calamitata, per conoſcere le miniere de'metalli. perche eſſendo dentro gli antri delle mine ſotterranee oſſervando dove quel ferro ſi ferma conoſcono il dritto, dove và la miniera, e le vene de'metalli: oltre ciò, à quelli che pigliano le piante delle caſe, delle città anzi di provincie gli porge grandiſſimo ajuto, mentre ſi pigliano gli angoli delle poſitioni, e dell'interſecatione, e di là ſi trasferiſcono nella carta. Ci ne ſerviamo di più à condur l'acque negli acquedotti, i quali ſi cavano, in buſar gli antri, e cavar mine, ne'quali ponendo polvere a'monti, ò in baricelli di artigliaria, e poi chiuſi tutti i ſpiragli fanno balzar per l'aria le fortezze dalle fondamentali rupi, e le muraglie ingegnoſiſſimamente, moſtrando di ſotto il camino con la buſſola. Et al fin per indrizzare l'artigliarie, accioche di notte poi colpiſcano i luoghi, che vogliono, ci preſtano ajuto maraviglioſo, & à molti altri uſi, che ſarebbe lungo il raccontargli.

Come ſi poſsa inveſtigar la lunghezza del mondo con l'ajuto della calamita. Cap. XXXIX.

NON laſciaremo di raccontare fra gli principaliſſimi uſi della calamita col ſuo ajuto poterſi conoſcere la lunghezza del mondo, e che à far coſa così grande vi ci ſono travagliati molti dottiſſimi ingegni. Già è ſtato oſſervato da' noſtri lungo tempo fà la punta del ferro della buſſola fregata alla calamita non fermarſi ſempre ſovra la linea Meridiana, ma declinar verſo l'Oriente per nove gradi da quella linea, ne quella linea ſerbar ſempre quel ſito in tutt i paeſi del mondo, ma in varij, e diverſi luoghi dimoſtra varie, e diverſe declinationi, ma queſto errore ſegue tal'ordine, che quanto più ſi và appreſſando all'Oriente, tanto più và declinando la linea verſo Oriente, e quanto poi andrai più accoſtandoti all'Occidente, tanto s'andrà accoſtando più verſo l'Occidente la punta del ferro, perche ritrovando la linea Meridiana come inſegnano Tolomeo, & altri Geometri, & in quella inalzate un ſtilo, accioche ponendovi la lancietta di ferro ſovra l'umbelico à quello ſtilo, habbia libera poteſtà di volgerſi dove vole, e vedrà che in Italia la punta della lancietta declinarà dalla linea Meridiana per nove gradi verſo Oriente, di quei gradi, che la quarta è diviſa in 30. gradi, come ſi

vede

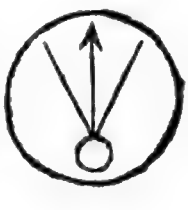
vede notato, e descritto in quelli horologi ombratili, che si portano da Germania. Si scrive, e si narra da huomini degni, che hanno peregrinato il mondo nelle Isole fortunate esserne una, che si chiama Assora, nella quale posto il ferro in equilibrio, si ferma veramente sovra la linea Meridiana. Hanno osservato ancora i naviganti verso l'Indie Occidentali, lancietta del ferro inchinare verso Occidente. Hor dunque havendo questi fondamenti per veri, come sono, noi agevolmente potremo conoscere la lunghezza del mondo, perche se facemo una bussola da navigare di smisurata grandezza, d'intorno à dieci piedi di diametro, e poi divideremo il cerchio d'intorno in più sottile parti di gradi, e di minuti, e caminando poi verso l'equinottiale osservaremo poi sottilmente tutti i movimenti della lancietta, e quanto và sempre di passo in passo declinando, e l'accomodaremo con la proportione del camino, agevolmente conosceremo la lunghezza del camino dall'Isole fortunate cominciante, laonde subito sapremo la lunghezza, e la larghezza del mondo in meza notte, e nelle grandissime tempeste del cielo. Cosa dunque falsa è quello, che da Cardano è scritto, che la lancietta della calamita nella bussola però declina dalla linea Meridionale, perche inclina al dritto dell'orsa, la quale declina dal polo nove gradi, e l'orsa non declina tanto dal polo. Questo che havemo detto serve caminando con le navi vicino l'equinottiale, ma salendo sù verso il polo, si vanno stringendo i paralelli, e le miglia non servano il medesimo tenore, e per sapere quante leghe vale ciascuna quanto della bussola, che grecheggi, ò maestreggi, havemo segnata una tavola quella linea di mezzo il Meridiano che habbiamo segnato di 5. in 5. gradi infin à 65. gradi, dove si stringono tanto, che non ci val più regola, ma col giudicio, e così stando dalla parte di Levante, come in altezza di 40. gradi grecheggiarà la bussola una quarta in altezza di 40. gradi, si trovarà discosto da detto Meridiano verso Levante leghe 300. e se ti scosterai dalla parte di Ponente, e maestreggi una quarta, starai discosto dal medesimo Meridiano 600. leghe verso la parte di Ponente, e così s'intenderà ciascuna altra parte, che ti troverai, e così grecheggiando, overo maestreggiando quei, overo si darà la proportione à ragione della quarta.



1	399	78
5	390	780
10	386	
15	380	760
20	373	746
25	365	726
30	341	682
35	320	640
40	300	600
45	280	560
50	260	520
55	229	438
60	196	393
65	165	330

A far che la calamita non grecheggi. Cap. XL.

PErche la calamita declina dal noſtro polo per nove gradi, à far che oſſervi giuſta, e non declini, ſotto la carta, dove è dipinta la linea del polo impongono il ferro diviſo l'un ſeparato dall'altro per un poco, e ſi toccano fregando l'uno, e l'altro da un medeſimo ponto della calamita del Settentrione, e poi ſi pone nella buſſola, che volendo ogn'uno di loro accoſtarſi al Settentrione, ſe ne partono egualmente.



La buſſola di navigare ſtando ferma, e la pietra ſi muova, overo al contrario, ſempre ſi muovono alle parti contrarie. Cap. XLI.

SE una buſſola ſtarà ſopra la tavola, & accoſtarà la parte boreale del ferro, che ſtà nella buſſola, e così movendo per la parte deſtra la circonderai intorno, la punta della lancetta ſi moverà alla parte ſiniſtra, e movendo la buſſola alla parte ſiniſtra, il ferro ritornerà in dietro alla deſtra, e tanto s'allontanarà, inſin che troverà il ſito di mezzo, che è fra quei due ponti. Il medeſimo avverrà in quello horo-

horologio ad ombra, se fermandosi quello, e portando la calamita intorno, perche t'inchinerai alla destra, il ferro seguirà la medesima parte, & alla sinistra il medesimo. Da quà si manifesta il ferro della bussola esser tirato dal polo Settentrionale, perche coloro che caminano verso l'Oriente, si volta all'Oriente, così al contrario poi all'Occidente, si moverà sempre inchinandosi al medesimo ponto del Cielo, e se la calamita si volgerà intorno, il ferro si volgerà intorno, così come fa il compasso d'intorno al suo centro.

Che la calamita dona la virtù al ferro contraria alla sua. Cap. XLII.

HOr ragionaremo del ferro tocco dalla calamita, e delle maravigliose sue operationi, delle quali questa è la prima, che quando il ferro è stato tocco sarà dalla parte Settentrionale della calamita, e posto in equilibrio, e poi l'accosterà quella istessa parte, che l'hà conciliato quella virtù l'abborrisce, e la scaccia, e la fa cadere. Così al contrario se le dimostrerai la parte opposta, la tira à se, cioè la parte Australe, la cui cagione habbiamo assegnata di sopra. Il medesimo avverrà se toccherai il ferro dalla parte australe della calamita, perche se opporrai quella istessa, la scaccia, e rifiuta, e tirarà poi l'aquilonare, laonde le faccie simili sono inimiche, e contrarie fra loro, e le dissimili s'abbracciano fra loro con amichevol concordia, chiara cosa è dunque che la calamita dona la virtù contraria al ferro, che la sua faccia ritiene, & il ferro ritien forza dalla parte non toccata dalla calamita, e ciò si manifesta con questa esperienza. Piglia due aghi, & accomodali nelle navicelle, ò ne' fili pendenti, e se toccati dalla calamita si lascieranno andar libere, subito saranno contrarie fra loro, e poi si abbraccieranno da quelle parti, che saranno tocche dalle contrarie parti dalla calamita, e similmente s'abborriranno.

Due aghi che stiano attaccate alla calamita ricevono contrarie virtù Cap. XLIII.

NArreremo cosa degna di maraviglia, se ben la ragione non è lontana dalle cose dette da prima, se accosterete due aghi alla calamita insieme, e che testino attaccate alla parte, l'altre parti pendenti dalla calamita, si abborriranno insieme, e si fuggiranno, e se le sforzerai con le mani unirsi insieme, come le lascierai libere, subito ritorneranno à i luoghi loro, e dilengandosi quanto ponno. La cui cagione sarà, che se due aghi staranno attaccati ad un ponto Settentrionale con le punte, è cosa ragionevole imaginarsi haver ricevuto la virtù australe, & essendo le faccie simili, si havranno in horrore per trovarsi attaccate alla calamita non potranno fuggire, costrette da maggior forza, ma le opposite parti del ferro, perche tutte due son simili boreali, e necessario, che scambievolmente si fuggano

no, e perche ſon libere, l'una ſi ſcompagnarà dall'altra. Anzi mentre ſtaranno così pendenti, ſe le opporrai la parte auſtrale di un'altra calamita, ſubito fuggono, e così ſi sforzeranno di lungarſi, che alle volte avvien che ſi diſcaccino dalla calamita, cioè ſcacciate da un inviſibile ſpirito.

Effetti di due aghi attaccati à due calamite. Cap. XLIV.

MA ſe due aghi attaccati à due calamite differenti, le loro code ſortiranno differenti effetti, perche fra loro ſi ſcacciaranno, e quando accoſtarete le due calamite vicine l'una ſcaccierà, & abborrirà l'altra, come contrarij ferri, ma ſe ſaranno avvicinati, che ſi tocchino, all'hora vincerà la virtù della calamita più potente, perche tirata per forza à ſe laſcierà l'ago la piena di virtù debole, e manco ſufficiente à far reſiſtenza alla più gagliarda.

Che la faccia del ferro, che tira per la diverſità del ſito ſcacci il ferro. Cap. XLV.

QUello che habbiamo detto della ſola calamita, diremo anchora del ferro tocco dalla calamita, perche ſe noi porremo un'ago tocco dalla calamita, in una navicella, che nuoti nell'acqua, ò ſoſpeſa in un filo, e poſta in equilibrio, e la ponemo ſopra un ferro tocco dalla calamita, tiraremo quello, e quella medeſima parte, che tirò il ferro di ſopra ſe lo porrai di ſotto lo ſcacciarà, e quella parte, che di ſopra lo diſcacciava, da ſotto lo tirerà à ſe, dove è da notarſi, che per cagion del ſito, fanno fra loro coſe contrarie.

Il ferro tocco da una parte della calamita, non riceve ſempre la forza dall'una, e l'altra parte. Cap. XLVI.

SE il ferro ſarà tocco dalla calamita da una parte dell'eſtremità, da quella parte riceve la forza, e nell'altro eſtremo à quello contrario, ma queſto non ſi hà da intendere aſſolutamente, ma in quel ferro, che ſarà di proportionata lunghezza, perche ſe ſarà un poco più del dovere lungo, la forza non gionge inſin'all'altro eſtremo. Ma ſe vogliamo ſapere quella virtù quanto gionge, è da ſapere inſin dove gionge il cerchio della ſua attività, come habbiamo detto, laonde ſe quello orbe de'raggi ſarà lungo un piede, per un piede imprime quella virtù in quel ferro, del che ſe tu vorrai vederne eſperienza. Sia tocco dalla calamita un ferro lunghetto di tre piedi da una parte, ſe dall'altra parte toccherai un ferro, il ferro tocco non ſi moverà dal ſuo luogo, ma ſe lo toccherai fra un piede, overo due, cioè fin tanto che la conoſciuta virtù dell'orbe dell'attività toccherà,

e toccaremo il ferro subito sarà rapito, e si moverà. Avertendo, che sempre che si vogliono far queste esperienze bisogna trovar aghi non tocchi anchora, e cosi nuovi ferri, e nuovi horologgi, perche se i primi ferri havranno servite per altre volte, sopravenendo nuove faccie, s'imbriaca il ferro, e mostra varij effetti, e più non obedisce, e di quà avviene, che alcuno che farà esperienza di questi effetti, e non hà sempre nuovi ferri, resterà spesso ingannato, e stimarà, che noi non habbiamo scritto il vero.

Il ferro tocco nel mezzo dalla calamita, la virtù si diffonderà per gli due estremi. Cap. XLVII.

SE un ferro sarà un poco più lungo del dovere, e quello toccaremo nel mezzo con la calamita, la virtù della calamita si diffonderà à gli estremi, ma oscuramente, laonde nõ saprai, qual sia delle due che tiri, ma se un poco rimossa dal mezzo sarà tocco, quella estremità, che sarà più vicina alla parte tocca, riceverà la forza settentrionale, overo australe, ma se toccando nel mezzo il ferro sarà breve, che la virtù della calamita diffonderà à tutte le due parti la medesima, ma opposta, come per essempio toccando e la parte settentrionale, gli estremi del ferro tireranno la parte australe, e se lo ferro fusse biforcato, tirerà con le due faccie, e tutte simili, che toccando la cima con tramontana, le due di basso tirano sù l'osso.

Vn'anello di ferro tocco in una parte, riceverà l'una, e l'altra forza. Cap. XLVIII.

MA se fregaremo una parte dell' anello alla calamita, all'hora quella parte della calamita tocca, riceverà la virtù di quella parte, e la parte opposta le contrarie, e però la metà di un'anello di ferro non sarà capace se non della metà di quella virtù, come se fusse quel ferro dritto, e non torto, ma se noi formaremo lo stilo in forma di anello, e la parte opposta alle commissure, fregherai alla calamita, e dopo fregata lo distenderai dritto, le estremità riceveranno le medesime virtù, ò settentrionale, ò australe. Ma à poco à poco quella virtù perdendosi poco dopo diventa settentrionale, e l'altra australe, ò riceverà più della ricevuta virtù, e forse dove più lungo dal ponto havrà toccato. Ma se sarà sospesa in aria la catena di anelli di ferri di questi perche un'anello toccato da una parte della calamita, riceverà la forza nella parte opposta, potremo mostrar nell'aria una catena di anelli, come di pietre. Laonde ti saranno accomodate sopra una tavola per ordine, che scambievolmente si tocchino, se ben tra loro non vi sia niuno ligame accostandovi la calamita non solo sarà tirato il primo, ma il secondo, e terzo, che si veda pendere una catena di anelli. Ne solamente se la calamita toccherà il primo, li restanti seguono, ma se la calamita si sarà appropinquata, senza toccarlo farà il medesimo effetto.

Vna

Vna lamina di ferro tocca nel mezzo diffonde la ſua virtù negli eſtremi. Cap. XLIV.

QUello che habbiamo detto del ferro lunghetto, il medeſimo è da dirſi nella lamina, perche ſe la toccherai nel mezzo con la calamita, come dal centro alla circonferenza i raggi del Sole, ò ſi diffondono quelli della candela, così ſi diffondono à gli eſtremi del ponto quella virtù, ma ſe toccheremo una balla di ferro, per eſſer languida quella virtù, d'intorno al toccamento alcun ſentirebbe la virtù ſparſa nella ſuperficie, ma languida, e debbole nell'eſtremità.

La limatura del ferro come riceve la ſua virtù. Cap. L.

SE noi porremo la limatura di ferro dentro un cartoccio, come lo ſogliono formare i ſpeciari in un cono, e li accoſtaremo la calamita vicino, tutta inſieme la limatura riceverà la medeſima virtù, e tirerà un lungo ferro, e li darà forza come fuſſe un ferro intiero, ma ſe moverai la limatura, e l'andrai miſchiando, e di nuovo la porrai in quel cartoccio, la forza è già confuſa, e diſperſa fra loro, e non oprarà più, come ſe il toccamento fuſſe fatto dalla diſcordanza di molti acini di ferro. Il medeſimo effetto faremo col cartoccio pieno di arena di Procida, lucida (che ſtimo che ſia ſpecie di ferro.)

S'è vero, che la virtù della calamita ſi poſſa impedir dall'aglio. Cap. LI.

HOR paſſiamo à trattar delle altre proprietà della calamita, e primieramente ſe la calamita può eſſere impedita da alcuna coſa, che non tiri. Scrive Plutarco eſſere grandiſſima diſcordia tra la calamita, e l'aglio, la qual diſcordia chiamano i Greci antipatia, e tanto è l'odio grande fra queſte coſe inanimate, & inſenſate, che ſe la calamita ſarà fregata con l'aglio, ſcaccia da ſe il ferro. Plutarco nelle queſtioni navali. Il medeſimo conferma Tolomeo. La calamita non tira il ferro, ſe ſarà fregata con l'aglio, come l'ambra, overo ſuccino non tira la paglia, nè coſa alcuna leggieriſſima, ſe prima ſaranno tocche dall' agli. E' coſa aſſai divolgata fra naviganti, che gli agli, e cipolle ſiano contrarij alla calamita, e quei c'han cura di oſſervar la buſſola nelle navigationi, e nella carta di navigare, ſono prohibiti di mangiar agli, e cipolle, che non venghi ad imbriacarſi la lancetta. Ma io havendo fatto eſperienza di queſta coſa, l'hò ritrovate falſe, che non ſolo i fiati, e i rutti di coloro, che hanno mangiato agli non baſtano à far che la calamita non facci l'ufficio ſuo, ma ongendola tutta di ſucco

Digitized by Google

di agli, così facea le sue operationi, come se mai fusse stata di aglio bagnata, nè alcuna, ò nulla differenza si conosceva, accioche non paresse che volessi vilipendere le fatiche de' nostri maggiori. Dopo havendo dimandato molti marinari, se fusse vero, che coloro, che hanno mangiato agli, e cipolle fussero scacciati dall' osservatione della bussola, e della carta, risposero, che erano parole di vecchiarelle, e pensieri del volgo, e che simili huomini più tosto si privarebbono della vita, che si privassero di mangiar agli, ò cipolle. Scrive Nicolò Cusano, che il ferro rugginoso è abborrito dalla calamita, e non lo tira altrimente, nè esser capace dell' influenza della calamita, e così dell'aglio, in tutto è scritto con poca esperienza del vero.

Come la calamita imbriaca ritorni al suo ufficio.
Cap. LII.

QUando la calamita è imbriaca, farà molto malamente il suo ufficio, non perche alcuno habbi mangiato agli, ò cipolle, come habbiamo detto, ma più tosto quando sarà il ferro stato tocco da più parti di calamite, e la virtù è divenuta languida, & imbecille, all'hor la costringeremo à tornare alla pristina, e vigorosa virtù, sepellendo quella nella limatura di ferro per molti giorni, fin tanto, che per la compagnia di quel ferro, overo fiato ritorni rettamente à fare il suo ufficio.

Come si possa accrescere la virtù della calamita.
Cap. LIII.

SOno stati molti, e valenti letterati, che han tentato di poter accrescere la virtù della calamita, e questo in varij modi, accioche havendo acquistata virtù più gagliarda, fusse stata utile à grandissimi usi. Alessandro Afrodiseo nel principio de' suoi Problemi ricerca, perche cagione quella pietra chiamata calamita tira solamente il ferro, e si nodrisce di limatura di ferro, ò veramente è giovato, come si disse, la calamita tira il ferro, perche di quello si nodrisce, e la cosa quanto più si nodrisce, tanto più diventa vigorosa, e però porsi nelle limature di ferro, accioche più valorosa diventi. Ma io volendo esperimentar questo, pigliai un pezzetto di calamita, e lo pesai molto esattamẽte, e quello sepelij in un cumolo di limatura di ferro di peso esattamente pur conosciuto, e lasciatovela per molti mesi, ritrovai poi che la pietra mi pareva di maggior peso, e la limatura di poco peso mancata, ma la differenza era sì poca, e minima, che anchora stò in dubbio della verità, per esser stata la calamita di grã peso, e la limatura, che poi pesandola nella libra non faceva sensibile inclinatione. Paracelso si sforzò di far questo in altro modo, che sapea molto ben l'arte del distillare, perche dice. Se alcun pigliarà un pezzo di calamita, e l'infocarà al fo-

co,

by Goog

co,& eſtingue più volte in olio di ferro, che ripigliarà la ſua forza à poco à poco venir poi à creſcer tanto,che baſti à cavar fuori un chiodo, che fuſſe fiſſo nel muro, la qual coſa quadrandomi molto, l'infocai, & eſtinſi nell'olio del ferro, e conobbi,che non ſolo non accrebbe di forza, ma haver perduta quella virtù, che prima havea, e dubitando poi, che forſe non haveſſi ben eſperimentato il pater ſuo, ne feci più volte l'eſperienza, e conobbi la falſità eſpreſſa, e non da doverſi ſcrivere, perche la calamita quando s'infoca perde la ſua virtù, come diremo quì appreſſo.

Come la calamita perde le ſue forze. Cap. LIV.

IO ſolo hò trovato queſto modo vero di tanti che ſono ſtati ſcritti da varij ſcrittori, che coprendo la calamita di carboni ben'acceſi, e divenendo ella infocata, ſubito perde la forza, e ſi vede l'anima di color azurro, e nero, che di ſolfo, che ſi parte da lei, di odor peſſimo come di carboni nuovi, e quando quel vapore, e fiamma ceſſarà, tolta dal fuoco, ha perduta tutta la ſua forza, & io hò ſempre ſtimato, che quell'anima ſia la cagione, ch'ella tiraſſe il ferro, perche il ferro coſta di ſolfo imperfetto, come dice Gebro, e gli altri alchimiſti, che ſcriſſero di metalli, eſſer la cagione, perche la calamita così rapidamente corra al ferro, e deſia con tanto fervore fruirlo, e ſpirato poi quel vapore, reſta nuda, e ſpogliata poi d'ogni forza di tirare, e come una volta hà perduta quella virtù divien un cadavero di calamita, & in van ſi fatica di fargli più tirare ferro. Ma come poſſa ricorſi quell'anima in un'altra pietra, ò gioja, e di molti pezzi animarne un ſolo accioche ivi con più gagliardezza, perche i ſecreti di grandiſſima importanza ne tratteremo nella noſtra Taumologia.

Come il ferro tocco dalla calamita poſsa perdere le ſue forze. Cap. LV.

CON il medeſimo modo,che la calamita perde la ſua forza, così medeſimamẽte il ferro, perche ſe ben hà ricevuto le forze dalla ſua calamita ottimamẽte, quando egli ſarà anchora infocato perderà anchora la ſua virtù, ne è coſa ſenza ragione, perche ſi come habbiamo prima detto, quella parte di calamita che reſta attaccata al ferro, quando infocata perde le ſue forze, reſtando il ferro ſpogliato di quella,perde anchor egli le forze ſue. Laonde nella buſſola di navigare, overo negli altri uſi, quando il ferro ſi trova imbriacato, per eſſer ſtato tocco da più ponti di calamite, ne dimoſtrarà i poli legitimamente, come ſi deve, per tor quello da tale imperfettione lo ponemo nel fuoco. E di quì viene l'error di molti i quali quando accomodano la lancietta nella buſſola, primo l'infocano,e la riſcaldano, e poi la fregano nell'altra calamita, e così penſano, che tiri con-

più

più forza la virtù della calamita, ma non ſolo fanno il contrario, ma così fan perdere la forza alla calamita, che baſti à pena à far l'ufficio ſuo, e quella forza ſi ſcaccia dal ferro col fuoco, riman la virtù della faccia, la qual havea prima, che lo toccaſſe la calamita. Laonde ſempre, che la virtù ſi ſcaccia via col fuoco, potremo col toccarlo di nuovo, indurvi virtù nuova.

Come è falſità che il diamante impediſca la forza della calamita. Cap. LVI.

HAvemo già detto eſſer falſo, che la calamita ongendola di aglio perdeva le forze, ma coſa più favoloſa, e falſiſſima è, che le ſue forze reſtino impedite, & annullate con la preſenza del diamante, perche dicono fra la calamita, & il diamante eſſer qualità tanto contrarie, e diverſe fra loro, tanta diſſomiglianza, & eſſer fra loro tanto ſcambievole odio di natura, e così cieca diſcordia, che accoſtandovi il diamante impediſce le ſue forze, come da un nemico, e ceſſano di poter oſſervare, e far il loro ufficio, e da così inimico incontro la virtù loro divien debole, e languidiſſima. Dice Plinio. La calamita hà tanta diſcordia col diamante, che poſto l'un vicino all'altro, farà che il ferro non ſia tirato, e ſe pur la calamita l'haveſſe preſo, ce lo rapiſca, e toglia. Santo Agoſtino. Io dico quello, che hò letto di queſta pietra, che poſto incontro il diamante fa che la calamita non lo tiri, e ſe l'haverà già tirato, come egli ſe l'appreſſa ſubito lo laſcia. Da Plinio toglie Solino. Fra la calamita, e'l diamante ci è una occulta inimicitia, tanto ch'eſſendo accoſtato alla pietra vietarà, che tiri il ferro, ò ſe l'havrà tirato come fuſſe ſua quando ce lo rapiſce, e toglie.

Hanno le calamite tanta forza
Di trarre il ferro, eſſendovi preſente
Il diamante, ſe l'ha tolto il ritoglie.

Il Cuſano. Il ferro vien ligato dallo ſpirito del diamante, e lo fa immobile, e come morto, & inſenſibile, anchor che qualche virtù magnetia vi fuſſe applicata, e ſe ſarà un gran diamante con poca calamita, ella non tirerà, ma ſopravenendo una calamita più gagliarda, tira, e l'abbandona la forza del diamante. Ma queſto havendolo io provato molte volte, trovai che non ſolo non era vero, ma ne meno riteneva un pochiſſimo di verità. Ma ſono molti letterati, i quali hò ſtimati ſempre io ſciocchi, & ignoranti, che hanno gran piacere di voler conciliar i Filoſofi fra loro, e voler eſcuſare, e coprire i loro errori, ma non conoſcano quanto gran danno faccino alla republica litteraria, perche coloro, che vengono appreſſo, fabricando ſopra i fondamenti di quelli, ſtimando che quelle coſe ſiano vere, aggiũgono, chiacchierizzano altri eſperimẽti, e per eſſere appoggiati ſopra falſi principij, & imaginationi, dicono coſe falſiſſime. Quando un cieco guida un'altro cieco, ambidue cadono in una foſſa. La verità ſi deve inveſtigare, amare, e profeſſarſi da tutti, ne deve l'autorità degli antichi, ò degli huomini dotti prohibire à gli huomini, che non habbino à confeſſar la verità in ogni luogo. Ma ritornia-

niamo dove l'ignoranza di queſti riconciliatori mi han tolto. Non è peggior coſa al mondo voler conciliar l'opinioni di quelli, che vogliono eſſer diſcordi. Volendo far eſperienza di queſti, mettei un pezzo di calamita, ch'appena peſava à grani, e l'accoſtai tenaciſſimamente la limatura del ferro, e poi acoſtai il diamante, il qual ſuperava la grandezza dell'uno, e dell'altro, più di tre, ò quattro volte, alla cui preſenza la calamita non rilaſsò il ferro da quella, e con giuſto intervallo inſieme le ſeparai, & anchora eſſendovi preſenti fra l'uno, e l'altro il diamante, pur à ſe il traſſe, io per queſto l'hò detto, che non dichino poi che mi ſia ingannato nel far l'eſperienza di queſti effetti, e che habbi pigliato una calamita di 30. libre, & accoſtatovi un ferro di un'oncia, e poi accoſtatovi un picciolo diamante.

Che il ſangue di becco non libera la calamita dalla forza del diamante. Cap. LVII.

HAvemo detto poco anzi, che da falſi principij ne vengono falſe concluſioni, dicemmo che la calamita ungendola di aglio, perdeva la forza di tirare il ferro, e che con la preſenza del diamante, il ferro rapito lo laſcia, ò non lo tira, ma perche dicono, che il ſangue del becco rompe il diamante, da quà han conchiuſo, che la calamita recuperi la ſua forza. Caſſiano nelle greche Geoponiche, dice che la pietra calamita tira à ſe il ferro, e di più, che lo caccia da ſe, ſe ſarà fregato con l'aglio, ma accioche la forza già perduta, di nuovo ſi ravviva, e ſi rinuovi, ſi bagna col ſangue di becco. Rhennio interprete di Dioniſio.

Quei che non baſta à ſuperarlo il ferro
Ne il fuoco è rotto dal ſangue del becco
Tiepido ſolamente, ſe ben ſtato
Sia invitto, nell'incudine, ò'l martello,
Hor alla calamita queſti oppoſto,
Fa che non tiri di lontano il ferro,
O ſe pria l'hà tirato, che lo laſci,
Fà con la ſua forza nata occulta

Marbodeo del medeſimo

La cui durezza non sà ceder mai
Alle coſe più dure, e più gagliardi,
Diſprezza il ferro, e non baſta domarlo
Il fuoco, che le coſe tutte doma,
Al fin col caldo ſangue poi ſi ſpezza
Del becco, ad onta di martelli, e incudi.

Solino nel ſuo Polihiſtorio. Il diamante non ſi vince nè col ferro, nè col fuoco, ma ſe ſarà macerato nel ſangue del becco, non altrimente che freſco, e caldo, che và in pezzetti come fuſſe rotto con martelli, e ſopra l'incudini. Per eſſer dunque tanto contrarietà fra la calamita, e'l diamante, e la medeſima tra il diamante, e

tra

tra il ſangue di becco, e la calamita è amicitia, e ſimpatia, con queſto dunque argomento s'arriva, che quando la virtù della calamita vien meno, ò per la preſenza del diamante, overo per la puzza dell'aglio, ſe ſarà bagnata poi col ſangue di becco ricupera la virtù prima, anzi maggiore. Le quali coſe havendo eſperimẽtate l'hò trovate falliſſime, perche nè il diamante è di quella durezza, che ſi dice, perche cede ad ogni picciolo martello, e foco, nè col ſangue di becco ſi fa molle, ò di camelo, ò di aſino, & i noſtri giojellieri hanno queſte coſe per baja, e per ridicole, nè la perduta virtù della calamita col ſangue di becco ſi recupera. Tutte queſte coſe havemo dette, per dimoſtrar, che da falſi principij, e fondamenti, ne ſeguono falſe conſeguenze.

Il ferro tocco dal diamante ſi volge al Settentrione.
Cap. LVIII.

MA queſta è coſa neceſſaria, che habbiamo trovata à caſo mentre andavamo eſperimentando ſe il diamante havea forza con la ſua preſenza di tor la forza alla calamita come habbiamo detto, perche ſe noi fregamo la punta dell'ago ſopra il diamante, e lo ponemo poi ſopra una barchetta, overo infilzato ad una paglia, ò l'accomodaremo ſoſpeſo ad un filo, ſubito ſi rivolta al Settentrione, però men che il ferro tocco dalla calamita, overo un poco languidamente. Anzi che è più degno di maraviglia, la parte contraria, come avviene anchora alla calamita, rivolge il ferro al mezzo giorno, & havendo provato queſto in molti aghi poſti nell'acqua, tutti ſi volgevano al Settentrione, ſtando fra loro equidiſtanti. Onde ſe colui, che ſcriſſe, che la calamita perdeva la forza per la preſenza della calamita, haveſſe ſcritto queſto havrebbe più detto il vero, perche l'ago fregato al diamante, & infilzato alla paglia, e poſto in acqua, che ſi poſſa volgere à ſuo modo, rivolgendolo col dito, quando ſi fermerà, ſi ritroverà fermato verſo l'Aquilone, dimoſtrando quello con la punta.

Interprete.

Quì il barbaro Ingleſe latra contra l'autor noſtro, che all'eſperienza non rieſca, e ragionandone io con l'autore diße, che dimorando in Corte dell'Illuſtriſſimo Cardinal di Eſte, volendo eſperimentar queſto, li preſtò un ſuo diamante di valor grãde, e di molta grãdezza, dove la prima volta s'accorſe di queſta virtù, e che dimoſtrava così come la calamita, e ritrovandoſi poi in Venetia col clariſſimo Giacomo Contarino, e trattando di queſto, quel gentilhuomo deſioſo veder queſta nuova curioſità, preſe un ſuo diamante di valor di dodicimila ducati, due volte quanto l'ugna maggior del dito, il quale non à dritto al Settentrione, ma valoroſamente all'Auſtro ſi volgeva con molti aghi equidiſtanti, e veggendoſi l'autore haver detto coſa contraria, conobbe che dovea eſſer la parte oppoſta alla Settentrionale, e deſiando il predetto gentilhuomo di vedere ſe la parte oppoſta ſi volgeva al Settentrione, li fu prohibito da' ſuoi parenti aſtanti, che non poneſſe à riſchio di rõperſi la pietra allo ſcaſtrarſi dall'anello per una coſa di poca im-

importanza, & io mi ſon trovato con l'autore per veder ſe queſto ignorante dicea il vero, in uno ſuo amico giojelliero, che havea molti diamanti, ma picciolissimi, poco più di un grano, e facendo l'eſperienza in molti di quelli, non ſi movevano gli aghi, per eſſer di poca forza, e pure al fin fra tanti, due ſoli moſtravano il Settentrione; ma languidamente per eſſere aſſai piccioli, e queſto hò detto per moſtrar la malignità di quel barbaro, che havendoſi traſcritto tutto il libro, e volendolo far parer ſuo, per coprire il furto, lo và taſſando, come puote.

Rimedij della calamita. Cap. LIX.

DA queſta mirabil forza della calamita del tirare, gli antichi noſtri hanno imaginato molte coſe, e ne diſſer molti rimedij non ignorantemente, nè detti ſenza ragione, da queſta mirabil forza dico, che alletta, e rapiſce il ferro, che ſcambievolmente ſi rapiſcano, li diedero forza venerea, & intelletto, che l'una ſegua l'altro, nè dileguarſi così pazzo amore, ſe l'uno non ſi gode degli abbracciamenti dell' altro, e poi come ſi voltano le ſpalle, s'odiano, e s'hanno in horrore, e ſcambievolmente ſi ſcacciano, & anchora in quella pietra ritenerſi i ſenſi dell'odio. Da quì Marbodeo.

Fra la moglie, e'l marito ella l'amore
Può conciliare, & al contrario poi
Può ſeparar la moglie dal marito,
Che chi deſia ſaper ſe la ſua moglie
Sia adultera, naſconda ſotto il capo
Della dormente moglie queſta pietra,
Che s'ella caſta ſia ſubito abbraccia
Il ſuo marito, ma ſe ſia laſciva,
Come ſpinta da man, cadrà dal letto,
Coſtretta dalla puzza à queſto effetto
Ch'uſcirà dalla pietra, onde ſia quella
Che ſcoprir può le caſte, e fide mogli.

E però gli antichi per giovar alle coſe amoroſe, ſcolpivano ſpeſſe volte nella calamita Venere. Laonde Claudiano

La calamita Venere diſegna.

E mi ricordo molti degli antichi haver detto ſe la calamita ſarà trita, e poſta ſopra i carboni ardenti per la caſa, e per gli angoli ſuoi, che lo fumo ſi ſparga in alto, che tutti fuggiranno, che habitaranno in quella, perche gli parrà, che la caſa ruini, e però atterriti da queſti fantaſmi, laſciate tutte le robbe, fuggono dalla caſa, e con queſto artificio i ladri poſſono rubbar ogni coſa. Marbodeo.

Se rubar vorrà un ladro alcuna caſa
Tutta di gioje piena, e di ricchezze
Quando entra, ponga sù i carboni ardenti

Della caſa per gli angoli, e poi ponga
Sovra i carboni calamita in polve,
Che per i quattro canti in alto vada
Il fumo, turberà così le menti
De gli habitanti, come gran ruina
Lor minacci la caſa, fuggiranno,
E'l ladro rubarà ciò che gli piace.

Di ciò la ragione è queſta, che la calamita è melancolica, come ſi può veder dal colore, da cui i vapori elevati, & arrivati al cervello, à quei che dormiranno, gli indurrà ſogni, e fantaſmi terribili, e melancolici, come ſogliono anchor fare i carboni. Al peſo di un danic col ſevo di ſerpente, e ſucco di urtica, ſe ſarà dato à bere ad alcuno, lo fà pazzo, e ſcacciarà quello della ſua patria, gente, habitatione, e paeſe, e fa queſti effetti convenevoli alla malanconia, e quelli, che lo terranno in bocca, farà lunatici, e melancholici. I Medici s'hanno imaginato, che per cavar i ferri dalle ſaette, che fuſſero rimaſti ne' corpi humani, vaglia la calamita. Scrive Plinio, che con le calamite le ferite ſi fanno più aſpre. Nè ſi sà perche habbi queſto ſcritto, forſe, che arruotando un ferro ſopra la calamita lo fa tanto aſpro, e duro, che ſega un'altro ferro, e con queſta durezza, & aſprezza debba far le ferite più aſpre. Detio dice, che trà la virtù della pietra hematite, & hà facoltà attrattiva, e diceſi, che tenuto ſtretto in mano da coloro, che patono di podagra, e chiragra, gli mitiga i dolori, e che giova alle convulſioni. Marcello empirico, dice che ligato al collo, toglie i dolori della teſta. Si ſervivano della calamita al far del vetro. Plinio. Dopo l'origine del vetro, come è la ſottile aſtutia de gli huomini, non ſi contentò di miſchiare il vetro ſi cominciò ad aggiongervi la calamita, perche ſi vede, che tiri così il liquore del vetro, come fa il ferro. Di quà nel far del vetro ſe ci gionge una particella di calamita. Certamente quella è una forza ſingolare così à noſtri tempi, come à quelli de gli antichi, così ſi vede tirare à ſe il liquor del vetro, e lo tira à ſe come il ferro, e tirato lo purga, e da verde, e giallo, che ſia, lo fa bianco, ma il fuoco poi conſuma la calamita. Da Agricola. Galeno dice, che hà virtù di purgare, e per queſta cagione ſi dà à bere à gli hidropici, e cava fuori tutti gli humori dal ventre. Non laſciaremo di avvertir uno error di Adriano nelle ſue queſtioni della calamita gagliarda appeſa ad una bilancia, ſe tirarà un ferro, che non accreſce peſo alla libra oltre il peſo della pietra. Ma queſto habbiam detto prima eſſer falſo, e me ne rido. Del ſimile ſi ride Ariſtofane, che introduce un villano ſeder ſopra un aſino, che porta sù gli homeri ſuoi un aratro, dicendo, che l'aſino non ſentiva il peſo dell'aratro, perche il peſo dell'aratro, era ſoſtenuto dall'anima ſua. Il Cuſano atteſta Roggiero Baccone, che dice, che ſi può far una ſfera di calamita, che poſta debitamente sù i poli ſuoi, ſi volga intorno, come il cielo, e ſervirebbe per horologgio à coloro, che peregrinaſſero per deſerti. Ma queſto in quel libro non vi ſi legge. Dice Tzeze, che vicino Orfeo ci è una calamita, che bagnata di certi fonti, e da alcuni altri, e poi dimandato, che ſe ſentiva una voce come di un figliuolo nato di freſco, e dirà il vero di quanto li dimanderai, e dopo ſi raffredderà, e reſtarà come morto, e per queſta via He-

le-

leno indovinaſſe la diſtruttion di Troja. Dice ancora, che poſto ſotto la teſta della donna, dimandata la notte quando dorme, dirà tutti i ſuoi peccati, ſe n'hà fatto, e che caderà dal letto, & eſſendo bona abbracciarà il ſuo marito, e che anchor giova molto à conciliar l'amicitie fra due fratelli, e che ritorneranno dall'inimicitie à grandiſſima benevolenza, e che portandola adoſſo ſi fa eloquente, & atto à perſuadere ciò che vuoi, & ad ottenere da Prencipi tutte le gratie, che ſi dimanderanno.

Fine del Libro Settimo.

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Ottavo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Contiene l'esperienza della Medicina.

PROEMIO.

HAvevamo determinato lasciar queste esperienze di medicina, per haverne trattato di quelli in tutta la nostra Fitognomonica, dove non lasciammo quel tanto havevamo fatto d'esperienza, e di occulto, e di certo, lasciando solo quelle esperienze, che sotto certa regola rinchiuder non potea, e se ben de'simili ne trattaremo nel libro della distillatione, pure per nõ far restare vacuo questo luogo della medicina, hò mutato parere, e vogliamo quì apportarne alcuni,

De' rimedÿ di far dormire. Cap. I.

ACcioche vada ordinato quanto habbiamo à scrivere, narraremo prima di quelle esperienze, che habbiamo fatte dell'infermità, cominciando dalla testa, e primo dal sonno: perche assai diligentemente si vanno ricercando sonniferi, e si tengono fra i secreti occulti, e sono di molta estimatione appresso i Medici, poiche per lo sonno si ponno ingannare molti dolori. Ne son men ricercati appresso i principi, e generali degli esercitij, quando ordiscono qualche stratagemma a'nemici. Questi sonniferi si fanno di semplici molto freddi, e humidi. Plutarco nel suo convivio dice, che'l sonno si cagiona dalla freddezza, e però queste medicine sonnifere haver molto del stupefattivo. Insegnaremo primo, che

La

Digitized by Google

La Mandragora induce ſonno.

Dice Dioſcoride, che quelli huomini, che prendono la mandragora, tolto via tutti i ſenſi, per tre, ò quattro hore, da che hanno bevuta, e di quella ſi ſervono i Medici quando vogliono ſecare, ò bruſciar alcun membro. Egli huomini dotti dicono, che naſcendo la mandragora appreſſo le vite, che traſmette la poteſtà à quelle di far dormire, che coloro, che haveranno di quel vino, più agevolmente ſono inchinati à cader di ſonno. Quà non mi par coſa fuor di propoſito raccontare alcune hiſtorie giocondiſſime, tolte da gli autori delle aſtutie militari. Dice Giulio Frontino, che mandato Anibale da' Cartagineſi contro gli Africani rubelli, ſapendo egli, che la gente era avida del vino, poſe nel vino gran quantità di mandragore, la cui forza è mezana tra'l veleno, e'l ſonno, e così fatto, con leggiera battaglia con induſtria ceſsò il combattere, dopo meza notte laſciando negli alloggiamenti alcune bagaglie, infettato tutto il vino, finſe eſſerſi partito, quando i barbari preſi gli alloggiamenti per la grandiſſima allegrezza cominciaro tutti avidiſſimamente à bere del medicato vivo, così cominciato à cader nel ſonno come morti, onde ritornato à dietro gli preſe, & ammazzò tutti. Il medeſimo Polieno. Ceſare navigando verſo Nicomedia, vicino la Malea fù preſo da' Corſari di Cilicia, i quali ricercando per lui una grandiſſima taglia, egli ne promiſe due volte tanta. Vennero à Molito, gli huomini gli venivano incontro. Ceſare mandò Epicrate Miliſio ſuo ſervo, pregandogli, che gli preſtaſſero denari, i quali ſubito li mandaro, Epicrate come gli comandò anchor Ceſare, quando veniva con i denari, portaſſe un convito lautiſſimo col vino con la mandragora concio, & una urna piena di ſpade. Ceſare numerò il doppio di denari a' ladroni, che gli havevano chieſto, e li convitò à mangiare, quelli allegriſſimi per la quantità de' denari, diedero piacere al ventre, e bevendo gran quantità di vino cadevano tuttavia addormentati. Ceſare comandò uccideſſero i dormienti, li tolſe i danari, e li ritornò a' Mileſij. Demoſtene volendo dimoſtrare, che come coloro, che ſono feriti dall'aſpide ſonnacchioſa, ſono aſſai ſonnacchioſi, e come in certo modo inſenſati, che non ſi poſſono ſvegliare, diſſe eſſere ſimile à quelli huomini, che han bevuta la Mandragora. Plinio diſſe, che le frondi odorate inducono ſonno. Poſſiamo il medeſimo

Sonnifero del Solatro

Fare, perche dell'effetto lo chiamano hipnotico, come ſonnifero, la cui corteccia bevuta nel vino al peſo di una dramma ritiene forza ſonnifera, ma piacevole, e dolce. Il ſolatro, che fa impazzire par che l'età noſtra no'l conoſca, perilche nella deſcrittione che fa Dioſcoride di quello, non coſta à ſe ſteſſo, ma ſecondo il mio giuditio, come hò detto altrove, anchora che in quel luogo Dioſcoride deſcrive due piante, il ſtramonio di Fuſio, e l'herba chiamata volgarmente bella donna, le forze delle quali ſono ſonnifere maravigliоſamente, e l'acque diſtillate da loro ſono ſenza odore, e ſapore, & inducono ſonno, che non ſi poſſono ſcoprire al bere, e poi ogni picciola quantità che di loro ſi dà, fà effetto, havendo io fatta l'acqua di queſta in un certo modo, & havendone dato ad un'amico, per certi uſi neceſſarij, e giovevoli, e che non gli ne deſſe più d'una dramma, egli ne diede un

oncia

oncia, giacque colui, che l'hebbe quattro giorni, ſenza cibo, e ſenza moto, che da tutti fu giudicato morto, nè baſtò à poterſi ſvegliare con alcuno medicamento, ma dopo digeſti i vapori ſi ſvegliò, e ſe Dioſcoride minaccia la morte à chi ne piglia più del dovere, il modo no'l manifeſtamo per gli iniqui. Si fa anchora un

Sonnifero del papavere.

Si fa una miſtura ſonnifera. Intaccano le teſte de' papaveri con leggiere ferite, che non paſſi troppo à dentro, e le lagrime, che ne gocciolano le ricevono con le unghie, e le pongono in un vaſe, e partiti non molto dopo lungo tempo ritornano, che quello, ch'era gocciolato dalla ferita, haverlo à ritrovar coagolato, ma quello che naſce in Tebaide è eccellentiſſimo, il medeſimo ſi può dir dell'hioſciamo, e della cicuta, e di tutte queſte coſe inſieme poſſiamo

Far un pomo che induce ſonno.

Si fa di papavere, cioè di opio, di mandragora, di ſucco di cicuta, e di hioſciamo, & à queſti s'aggionge il muſchio, accioche mentre, che quello odora, allettato dall'odore, ſi ſenta percoſſo nel cervello, di tutte queſte coſe ſe ne fa una balla, quanto l'huomo baſta à ſtringere col pugno, e così odorando queſto ſpeſſo, farà chiudere i lumi in un ſonno, e liga. Ma coloro, che non poſſono dormire, anchor i malati, e putti, perche non offende, & è un ſonno leggiero, e ſoave, nel meſe di Maggio ſi diſtilla il ollio, quãdo è verde, e dandole mezzo bicchiere, fa dormir per ſette hore, e non nuoce, e l'acqua non hà ſapore alcuno. Finalmente narraremo un maraviglioſo

Modo, come uno dormendo tiri à ſe il ſonnifero.

Ma tutte le coſe, che havemo dette, colui, che havrà dormito, s'accorgerà, che ſarà maltrattato dalla bevenda, perche reſtarà molto ſtordito, e portano con ſe gran ſoſpettione. Ma da molte delle coſe dette, ſe ne eſtrahe la quinta eſſenza con alcuni meſtrui ſonniferi, e queſta s'inchiude in una buſſoletta di piombo, ma tanto ben ſerrata inſieme, che non reſpiri una minima aura, perche la medicina ſpirarebbe, e non farebbe più effetto. Quando ci vogliamo ſervir di quella, ne torremo il coverchio, s'accoſterà alle narici di colui, che dorme, e con tirare à ſe il fiato, ritirerà à ſe quella ſottiliſſima eſſenza delle coſe ſonnifere, & occuperà la ſede del ſenſo, talche ſarà coſtretto ſommergerſi in un lunghiſſimo ſonno, che non potrà ſvegliarſi ſenza grandiſſimo ſforzo, e dopo il ſonno non riman nulla gravezza di teſta, nè ſoſpettione dell'inganno. Queſte coſe ſon chiare ad eſperto artefice, & ad un empio occulte.

Come ſi poſſino far impazzir gli huomini per un giorno. Cap. II.

DOpo i ſonniferi diremo, che coſa poſſano far divenire un huomo pazzo queſti ſecreti ſono parenti inſieme, e ſi fan quaſi delli ſteſſi ſemplici, che quelli che fanno dormire un poco più che ſe li danno, fanno impazzire, per mentre dura la vita. Ma quelli, che per un ſol giorno fanno con un giocondo ſpettacolo

im-

Digitized by Google

impazzire; e dopo il giuoco non rimane alcun danno al patiente. Incominciaremo dal

La mandragora, che fa uſcir di mente.

Come dicemmo da un poco medicamento ne viene il ſonno, da un poco più la pazzia, ma dal molto ne vien la morte, ſe ſi prenderà una dramma del morion, dice Dioſcoride, che fa impazzire. Noi agevolmente l'habbiamo fatto queſto col vino, che ſi fa di queſte coſe. Togli radici di mandragora, e ponile nel muſto quando bolle, e cuopri bene, & in luogo commodo laſciarai ſtar coſì per due meſi, e quando ne havrai di biſogno gli ne darai à bere, colui, che l'havrà preſo, come ſarà immerſo in un ſonno profondo, diverrà pazzo, che per un giorno ſolo non poco impazzirà: ma dopo dormito, paſſarà la pazzia, ne porta alcun danno, e ſarà di molto piacere, vederlo far pazzie, eſperimentatelo. Ponemo col medeſimo modo

Col Solatro maggiore fare impazzire.

Dicemmo prima del ſtramonio, i cui ſemi macerati nel vino per una notte, e datone una dramma in un bicchiero di vino, dimoſtra à chi ne beve maravigliose viſioni, gioconde, horribile, e varie, come ti piace, e dopo dormito ſvaniſce la pazzia, nè apporta alcun danno, ſicome habbiamo detto ſarà bene il tutto amminiſtrato. Poſſiamo col ſuo ſeme ridotto in polvere condir le vivande ſpargendovi la polve ſottiliſſima ſopra quelle quanto ſi può tor con tre diti, e per un giorno farà impazzire con un grandiſſimo piacere de' riguardanti. Ma quella velenoſa virtù ſi diſſolve dopo'l ſonno, ò tocche le tempie, & i polſi con aceto, overo con ſucco di limoni. Poſſiamo anchora altrimente

Con un'altra ſpecie di Solatro fare il medeſimo.

Che il volgo chiama bella donna, queſta è la peggior di tutte, di cui una dramma della radice ſecca fra l'altre coſe, queſto fa di bello, che fa divenir gli huomini pazzi ſenza fargli danno, che non ſi trova coſa più gioconda veder un tal ſpettacolo, come pazze ſciocchezze, e tante viſioni, la quale anchor dopo dormito ſvanisce, e fra tanto ricuſano di voler mangiare. Ma prima di tutti ammoniamo, che tutte queſta radici preſe, overo ſemi, come habbiamo detto à dirne bene, ſe li rivolgono per l'imaginatione molte gioconde imagini, e ſe ne darai un poco più del dovere, durerà per tre giorni queſto eccesſo di mente, e dato quattro volte di più apporta la morte. Laonde biſogna con queſte radici ſtar molto in cervello. Era un mio amico, che quando gli piaceva, in preſenza di molti ſpettatori potea

Ad un'huomo, che ſi perſuadeva eſſere uccello.

Qualſivoglia, overo animale, e li faceva impazzire come voleva, perche dato à bere un certo liquore, hor gli pareva eſſer mutato in peſce, e menando le braccia nuotava in terra, & hor gli pareva ſommergerſi, hor aſſomar ſopra, altri ſi vedeva eſſer mutato in una ocha, e ſtrappava l'herbe dalla terra con i denti, e batteva la terra con i denti, come un'oca, hor cantava, e ſi ſforzava muover l'ali, e queſto faceva per la forza delle ſopradette piante, nè da queſte ne cavava fuori l'hioſciamo, cavando l'eſſenza dell'herbe con i meſtrui proportionati, e ſi meſchiava in quelle

quelle alcuni loro membri, il core, il cervello, ò simili. Mi ricordo, che essendo giovane esperimentava queste cose ne' schiavi di casa mia, che tutte le loro pazzie, erano d'intorno quelle cose, che si trovavano haver mangiato prima, e tutte quelle imagini, che vedevano erano d'intorno à questi cibi. Un di coloro, che havea mangiato carne di bue, non vedeva altro nelle sue imaginationi se non buoi, & hor gli pareva, ch'era percosso con le corna da loro, e cose simili. Bevuta una bevanda un certo huomo, si buttò à terra, come fosse annegato, moveva le braccia, & i piedi, e si sforzava liberarsi dalla morte, venendo poi à svanir la forza di quel medicamento, come uno liberato dalla tempesta, si nettava i capelli, e premeva le vesti, per cacciar l'acqua fuori, & appena poteva ricevere il fiato per la gran fatica, che li pareva haver presa per liberarsi dal pericolo. Queste, & altre cose più curiose tralascio di dire, che potrà far ogni curioso investigatore. A me pare haver fatto molto manifestare i principij.

Come s'inducano sonni oscuri, giocondi, chiari, e paventosi. Cap. III.

HOR come s'inducano i sonni allegri, e melanconici, e veri, e tentaremo di poter insegnare. Ma accioche possiamo conseguir la cosa più certamente, non sarà cosa disconvenevole saper le cagioni. Il cibo per la concottione (il che si deve haver per cosa verissima) si fa liquore, e parte di quello se ne risolve in vapori, i quali perche hanno la caldezza per compagna, divengono leggieri, e perche di sua natura và in alto, s'inalza alquanto, e per le vene se ne vengono al cervello, il qual perpetuamente essendo freddo in modo, che se ne generano le nubi, come si vede nel maggior mondo, si fanno humidi, e divengono nebbia, e così cõ vicendevole ascendimento, e descendimento di dentro ritornano al core, dove è la casa del Principe de' sensi. Intanto le riempie il capo, lo rende gravoso, che si sommerge in profondo sonno, laonde l'imagini, che discendono, occorrendo à gli altri vapori, si vengono ad interrompere, onde divengono mostruose, e varie, e questo nel principio della notte. Ma se nel mattino quando il sangue feccioso è pieno di superfluità, e temperato dall'utile, e puro, & esso è già intiepidito, e fatto freddo, si dimostrano le visioni perfette, e grate. Noi dunque non havemo giudicato cosa fuor di ragione, che quando la virtù languisce, soprafatta dal soverchio bere, & addormentata, e che poi così della natura delle cose mangiate s'inalzano i vapori, come di quelli humori, che abbondano nel corpo, si muovono in sonno, & immoderatamente si conturbano, onde si veggono in sonno varij incendij, tenebre, giardini, putrefattioni della flava, e nera colera, così dal freddo, e putrefatto humore, vedrai uccisioni, sangue sparso, e tutti imbrattati di sangue, viene dall'abbondanza di sangue, anzi da questi si può congetturare il temperamento, come piace ad Hippocrate, e Galeno. Laonde mangiando cibi flatuosi per la loro forza si vedranno l'imagini storpiate, e mostruose, le quali medesimamente s'inalzano, ma se sarrano di delicata, e poca esalatione rallegraranno l'ani-

l'anima di piacevoli imagini: così applicando di fuora ſemplici, portano ſeco al primo ſenſo l'imagini infette di quella coſa. L'arterie del noſtro corpo (dice Galeno) tirano à ſe dentro tutte le coſe che circondano lor d'appreſſo, mẽtre continuamente ſi vanno dilatando. Giova ongere il ſegato, perche vaporando dal ventricolo in alto, và il ſangue al ſegato, e dal ſegato và ſubito al cuore, così i vapori, che vanno, e vengono, ſi contengano, e rappreſentano l'imagini de' medeſimi vapori, che non meno dormendo, che vigilando ne rallegrano. Ecco il

Modo di movere i ſogni allegri

Nell'ultimo della cena, quando vogliamo andare à dormire, mangiaremo della meliſſa, che alcuni chiamano cetrara, quando dormiremo poi, ci vengono in ſogno varie imagini, le quali ſe voleſſero eſſere più allegre l'animo noſtro non le ſaprebbe deſiderare, campi fioriti, giardini, fiori, prati, e ſimilmente tutta la terra verdeggiante, coverta di belle pergole, e finalmente volgendo gli occhi intorno tutto il mondo è primavera, e tutto ride. Fà il medeſimo effetto la bugloſſa, la ſcarola, le frondi di pioppo, & in luogo di queſte l'unguento populvon. Ma ſe vogliamo

Sogni oſcuri, e tumultuoſi

Mangiamo fave, e però così abborrite da Pitagorici per far ſogni così horribili, così i faggiuoli, e principalmente i chiamati ſmilaci di horto. Gli partoriſcono pur tenebroſi le lenticchie, cipolle, agli, porri, così la ſmilace liſcia, dorichnio, picnocomo, vino roſſo nuovo, queſti muovono ſogni, ne'quali ti dimoſtrano fantaſmi ſgarbati, ſtorpiati, torti, torbidi, così l'eſſer portato par aria, paſſar mari, e fiumi, cadute, monti, tempeſte crudeli, giorni piovoſi, e nuvoloſi. Veder oſcurarſi il Sole, il ciel coverto d'inverno, ne dimoſtrarſi le coſe ſe non piene di ſpavento. Over ongendo i luoghi detti di fuligine, overo di tutte le coſe bruſciate inſieme con olio, (che per queſto l'aggiongono, accioche le coſe aggionte piglino forza di penetrar per i meati di dentro) fuochi, lampi, tuoni, e tutto il mondo involto in oſcure tenebre. Queſte coſe mi par che baſtino, perche come ſi poſſono far veri i ſogni, l'havemo inſegnato ne' libri della Fitognomonica.

Per accreſcere la memoria. Cap. IV.

DI tante confettioni, che vanno à torno per la memoria, queſta ne hò conoſciuta la migliore. Pigliar cubebe, noce moſchiata, garofali, incenſo eccellente, mirra eletta, ambra fina, di tutte una dramma, e mezza, muſchio cinque grani, Di queſte coſe ſe ne fa confettione con acqua, ma meglio con olio di maggiorana, e fa pilole. Uſa la ſera, quando vai à dormire, una hora dopo il cibo: e la mattina alzando dal letto, cinque innanzi al cibo. Gli altri ſecreti vedi nella Phitognomonica noſtra, che ve ne ſono aſſai. Ma io loderei l'arte del ricordare, che è aſſai meglio, che porſi à riſchio d'impazzirne, e io n'hò ſcritto un libretto, che và aſſai à torno.

Alcuni rimedij eccellentiſſimi per gli occhi.
Cap. V.

HAvendo noi patito un tempo de gli occhi, che hormai già eravamo ciechi, & abbandonati già da'medici eccellentiſſimi, mi venne un certo empirico il qual ponendomi queſta acqua ne gli occhi, nel medeſimo giorno, per non dir hora, mi reſtituì la vita. Hor con pregherie, e preſenti, inganni, e danari facemmo tanto, che hebbi la ricetta. Non mi rincreſcerà parlar quì, accioche ciaſcuno ſecondo il ſuo biſogno ſe ne poſſa ſervire. Giova alle infiammationi, ſuffoſioni, nebbie, fiſtole, e ſimili, e ſe non ſana al medeſimo giorno, almeno al ſecondo. Se voleſſimo quì narrare quanti huomini havemo guariti di queſte infermità, ſareſſimo troppo lunghi. Piglia di vin greco due carrafe, di acqua diſtillata di roſe bianche mezza libra, acqua di celidonia due oncie, di finocchi, di Eufragia, e di ruta altretanto, di tucia quattro oncie, garofali d'india altretanto, zuccaro in canne roſato una dramma, mezza di canfora, & altretãto di aloè. La tutia ſi prepara in queſto modo. S'infoca ſei volte, e s'eſtingue in acqua di roſe miſchiata con vin greco, l'acqua ſi butta poi. Le coſe che s'hanno da peſtare ſi peſtino ſottiliſſimamente, e ſi meſchino con acqua. L'aloè in queſto modo. S'incorpora con l'acque per non poterſi polverizzare. Pongaſi nel mortajo vn poco di acqua già ſcritta, e rimeſchi con diligenza, finche diventi acqua, e ſi faccia in modo di ſalſa, e queſto fin tanto, che ſi rimeſchi nell'acqua, e s'aggiunga all'altre coſe. Pongaſi poi in un vaſe di vetro coverchiato, e ben incollato ſovra, che non ſvapori, e poni al ſole, & alla ruggiada, per quaranta giorni, remeſchiando tre, e quattro volte il giorno, così poi ben ſtagionata ſi ſerba all'uſo: ce ne ſerviremo in queſto modo

Alle infiammationi, fiſtole, e diſcenſi

Diſtendaſi l'infermo ſul letto ſupino, & apra ben gli occhi, e ne butti dentro una lagrima di queſt'acqua à goccia, poi chiuda, & apra gli occhi, accioche l'acqua entrando per la cavità de gli occhi ſi ſparga per tutto, e queſto ſi facci due, e tre volte il giorno, e ſarà guarito, e di queſto modo poi ſe ne ſerviremo

Alle nebbie de gli occhi

Se le nebbie ſaranno ſovra, ò ſotto la cornea, fà polvere di zucchero in canne roſato, alume bruſciato, & oſſo di ſeppia, ma peſto aſſai ſottiliſſimo, e ſetacciato, che toccandolo ſi paja toccar nulla, e quando ſi và à dormire, ne porrai un poco di queſta polvere, poi vi ſtillerai ſopra un poco di queſta acqua, chiuda gli occhi, e dorma, che ſi conſumarà ſubito à poco à poco.

Per

Digitized by Google

Per confirmar i denti. Cap. VI.

IO non hò potuto trovar rimedio più eccellente in tutta la moltitudine de' ſecreti di medicina di queſto, per confirmar i denti, perche l'acqua penetrando, per le fiſſure delle gengive, arriva inſino à certi nervetti de' denti: e quelli conferma, & ingagliardiſce, e di più ſi ſarāno ſcarnati, gli incarna, gli riveſte, e ſalda. Oltre à queſto li fa bianchi, ſplendenti, e lucidi come perle. Conoſco un medico in Napoli con queſto ſolo rimedio haver guadagnato molte ricchezze. Piglia dunque radici di ſalvia, urtica, roſmarino, ſalvia, ſcorze di radici di noci ben lavate, e poſte giuſtamente tre mani piene, & altretanto di fiori di ſalvia, di roſmarino, di frondi di olive, di piantaggine, e due mani piene d' hippociſti, marrubio, e cime di rovi, mezza libra di fiori di mirto, & altretanto de' ſuoi ſemi, due mani di bottoni di roſe, che non ſiano anchora aperte, due dramme di ſandali, coriandi preparati, di ſcorze di citro, tre dramme di polvere di cinnamomo, dieci noci di cipreſſo, cinque pigne verdi picciole, due dramme di bolo armeno orientale, e di maſtice. Peſtinſi tutte le coſe, e ſi pongano in vin. roſſo gagliardo à molle, come lagrima di ſomma, e ſtieno così tre giorni, poi premuto il vino leggiermente, ſpongaſi in lambicco di vetro, & à fuoco leggiero ſe ne ſtilli l'acqua, la qual boglia leggiermente con due oncie di alume con la bocca coverta, mentre ſi diſſolva nell'acqua. Quando vi vorrete ſervir di quella: ſucchia un poco di acqua, e rivoltala per la bocca, finche diventi ſputo, poi la butta, e frega i denti con un panno di lino, perche oprarà quanto habbiamo promeſſo, cioè ingagliardiſce i denti, e le gengive ſcarnate l'incarna beniſſimo, e farà bianche, hor dimoſtraremo altre eſperienze

Per fermar' i denti

Si pongono à molle frondi di lentiſco, di roſmarino, di ſalvia, e di rovi in vin greco, poi ſtillerai per una ſtorta à foco leggero, e poſtone un poco in bocca ſi rivolgerà per la bocca tanto, che ſi muti in ſaliva, che fortifica i denti, incarna, & imbianchiſce. La radice del piretro maſticata da quel dente, toglie il dolore, e così anchora fa la radice del juſquiamo. A i denti gelati ci havemo eſperimentata la porcellana ſcritta da' ſavi.

Alle gengive gonfie

Se peſtino le radici, e le frondi di piantaggine, e s'applichino ſovra le gonfiature, quando vai à dormire, e la mattina le trovarai ſecche.

Digitized by Goog

A torre alcune infermità dal corpo humano. *Cap. VII.*

RAccoglieremo in queſto capo capo alcuni rimedij da non laſciarſi à dietro, de'quali havendone fatto ſpeſſo l'eſperienza, l'habbiamo ritrovati veri, e ſe ben alcuni di loro ſono uſitati, e ſcritti, pur ſon veri, e primo

Al dolor della teſta

Si eſtrahe dalle roſe una certa quinta eſſenza di color di ſangue, di maraviglioſo odore, e di mirabil potenza, bagniſi pezze di lino in quel liquore, e ſi pongano nel fronte, e nelle tempie, il che è ſtato provato da noi molte volte, e ſe gli invecchiati dolori non toglie, almeno li fa leggieri. Se le pezze ſi ſeccano, & anchora il dolor dura, non vi rincreſca bagnarle di nuovo. Molte volte hò fatto eſperienza della pietra ſerpentina poſta alla teſta, & hò trovato, che l'allegerisce maraviglioſamente. Hò viſto tor la vertigine col toccar la teſta con l'unghia della gran beſtia, e portando l'anello nel dito, torla perpetuamente.

Alla Schirantia

Facciaſi un laccio di ſeta cremeſina groſſo, come una ſtringa, fattone un cappio pongaſi al collo d'una vipera ſtretto, e laſciatela così ſinche muoja, che ſarà fra un giorno, poi tagliate il collo alla vipera, che il laccio reſti con la teſta: ſerbatelo, e nel biſogno attaccatelo al collo di colui, che patiſce, e vedrai grandi effetti.

All' aperture de labri

I ſemi del juſquiamo buttato ſovra i carboni acceſi, quando s'alza il fumo di queſti con uno imbottatojo di carta, s'indrizzi ſopra l'aperture de'labri, tanto caldo, che appena baſti à ſoffrirſi, ſubito ſi ſgonfia, e le fiſſure ſi conſolidano inſieme, ſenza rinaſcer più giamai. Hor inſegnaremo

Al panariccio de i diti

Un maraviglioſo eſperimento, che habbiamo impatato dal Paracelſo, ma dalla molta eſperienza, che n'hò fatto, l'hò per mirabile, perche toglie ſubito il dolore, il gonfio, e fa che l'unghia non cada. Pigliſi un lumbrico di terra, che ſogliono naſcere dove goccia qualche canale, che ſcavando lo trovarete, toglilo vivo, & avvolgilo ſovra al dito, tenendolo tanto, fin che muoja, il che ſarà men d'un'hora, perche ſubito toglie il dolore, e diſecca la materia, e ſi ſana in breve tempo, nè hò trovato coſa più maraviglioſa di queſta di tanti rimedij, che hò provati. Giova ancora ponendovi ſopra l'herba craſſolla detta, perche è freddiſſima, e ſuccoſa, e con la ſua freddezza toglie il fuoco, e'l dolore. Ne men valoroſo rimedio

Alla doglia de' fianchi

Toglianſi i fiori di papaveri ſelvaggi nel meſe di maggio, inanzi al naſcer del Sole, prima che s'aprano, che per eſſer le foglie delicate, ſi diſeccano per ogni leggiero caldo, e caſcano; ſi ſeccano all'ombra, e ſi ſerbano all'uſo, overo ſi deſtilli-

no

no i fiori, e ſi ſerbi l'acqua, laonde ſe alcuno ne prenderà, quanto una dramma della ſua polvere col vino, ò quanto può andar ſovra un carlino di argento con l'acqua ſua, ò con l'acqua per ſe ſola, overo l'empiaſtro applicato al luogo, ſubito ſi leva il dolore non ſenza ſtupor degli aſtanti. Il medeſimo effetto fa la ſerratura del viſchio dell'albero della quercia bevuta col vino. Si porta una pietra da Spagna detta dell'iſchiada, che è ſimile alla plaſma di ſmeraldo, portata al braccio ligata in argento è un raro rimedio contro queſta malattia

All' aſima

Tre libre di frondi di tabacco, bollite in acqua, che le cuopra un dito, poi ſpremere, con altretanto di zuccaro: fa ſiroppo dandone ogni giorno un poco

Al mal del fegato

Si pigli l'herba fegatara, pimpinella, e cicoria, ſi peſtano, e ſe ne cava ſucco, ſi laſcia poſar la notte, che la mattina ſarà chiara, ſe ne piglia à digiuno un bicchiero con un poco di zucchero: per otto giorni, e ſana le mani, e piedi, gambe, & ogni fiſtola, e putrefattione, che procedi da lui.

A gli hemorrhoidi

Uno anello fatto di dēti di cavallo marino portato al dito toglie gli hemorrhoidi. Che più non ritornino, ſi pigliano ſette ſcarafaggi di quelli, che fan le ballotte di ſterco, e ſi bugliono in olio comune, e così caldo s'unge, che ſubito leva il dolore

Al dolor colico

Haver giovato il zibetto, perche ongendo d'intorno al bellico quanto un grano di frumento, e tolto poi un pan caldo dal forno, ò ſcaldate al fuoco, e poſto ſovra il luogo dove havete onto, ſi colchi col ventre ſovra quel pane, finche ſi raffreddi, & il dolor andrà mancando. E' molto giovevole

Alle tignuole della verga

La polvere, che cade dalla ſtriglia, quando i famigli di ſtalla ſtregliano i cavalli, mule, ò ſimili animali, perche guariſce ſenza dolore, overo polvere di litargirio, aloè, incenſo, verderame, & alume, tutte queſte coſe ſteſſe, e meſcolato inſieme con olio di lentiſco. Ma fra tutti li rimedij il migliore è la polvere dell' argento vivo, precipitato. Queſto hò conoſciuto eccellentiſſimo ancora

Contro la pietra

L'acqua della laſſifragia di becco, capelvenere, parietaria, petrapio, pimpinella, e citarach diſtillata per bagno, e datala all'infermo, un giorno sì, e un'altro nò, perche fa piſciar la pietra grande che ſia, la rode, e la ſpezza, e vedrai di giorno in giorno nell'urina come arenelle, & i pezzetti della pietra arenoſa. Oltre à ciò frutti del celſo roſſo, le frondi colte innanai ch'eſca il ſole, diſtillate, ò ſeccate nell'ombra, ſe ſi haveranno la mattina col vino, overo all'acqua propria, vagliono molto à rompere, e cacciar la pietra. I fonghi nati di pietra, tocchi all'ombra, e fatti in polvere, ò ſecchi al forno, e bevuti la mattina vagliono molto à rompere la pietra, ſi peſteranno le mandole, che ſon dentro il perſico, e ſtiano à molle due giorni nell'acqua ſtillata per bagno de guſci delle fave novelle, e poi diſtillate di nuovo, col berle, ſcacciarà la pietra. Il paſſero tragliolitico di

Actio

Actio havemo conoſciuto, che val molto contro la pietra delle reni, e della veſſica. Quell'uccello è picciolisſimo ſimile al merolo vive d'intorno le ſiepi, porta la coda dritta, di breve volo, ſimile al paſſero, ha forza fra tutte le coſe contro la pietra, mangiato crudo, ò cotto, overo ſecco condito col ſale, ò preſo in qualſivoglia modo, ancora fatto in polvere, chiuſo in una pignata ben coperta, e lutata intorno, che non eſſali quello ſpirito, e poſta al fuoco. Havemo anchora fatto eſperienza d'una certa acqua contro queſta infermità, che vien fuori di una vena, qual Vitruvio prima la deſcriſſe, che havendola io curioſisſimamente ricercata, & havendola ritrovata, ce ne rallegrammo molto. Le parole di Vitruvio ſon queſte. Di più ſono alcune vene agri di fonti, come in Licaſto, & in Italia, virena, campagna, Theano, & altri molti luoghi, i quali hanno queſta virtù, che ſcacciano via le pietre dalla veſſica, che naſcono nel corpo humano, che queſta operi naturalmente, ſi vede in queſto modo, che quel ſucco sì agro, & acetoſo in terra paſſando l'acque per quei luoghi, s'intingono di quella acutezza, le quali quando ſaranno aſſonte nel corpo, rompono tutte le pietre, che reſtano in corpo per le reliquie dell'acqua, e le coſe che incontrano. Hor perche cagione le coſe agri rompano, e ſcaccino le pietre, lo potremo conoſcere da queſto. Se ponemo nell'aceto un'ovo, e laſciato ivi ſtar per alcun ſpatio, la ſcorza divien molle, e ſi diſſolve. Anchora il piombo è graviſſimo, e duro, ſe ſarà poſto in un vaſe, e poſtovi aceto, e poi coverto il vaſe, e ben chiuſo, che non reſpiri, avvien che il piombo ſi diſſolva, e divien ceruſſa. Per le medeſime cagioni il rame, che è di natura più ſoda, ſe ſimilmente vi ſarà poſto, ſi diſſolve, e divien verderame. Così anchora le perle, non men duro, che il ſaſſo delle ſelici, che nè ferro, nè fuoco le può nocere, quando ſono riſcaldate dal fuoco, e ſparſovi ſopra dell'aceto ſi diſſolvono. Dunque, ſe noi veggiamo queſte coſe dinanzi à gli occhi noſtri, con le medeſime ragioni argomentiamo delle coſe agri, & acetoſe. Anchora ſi poſſono guarir coloro, che patiſcono del mal della pietra. Fin quì Vitruvio. Il luogo dove è queſt'acqua, hoggi ſi dice à Francoliſe, lontano un miglio da Teano, e paſſa per la ſtrada publica, per la quale ſi và à Roma, e ce ne ſono anco dell' altre per mezzo miglio lontane da Theano. Si trovano anchora nel ventre del bue una balla grande più di quelle con le quali ſi giuoca, e ſono nere, e ſe ſi pongono nel vino, ſi diſfa, e ſe ſi dà di quel vino al patiente, lo guariſce. Non laſciaremo di dir un'olio

Per confortar lo ſtomaco.

Mirabile, & augmenta la concottione, e conforta la voglia del vomitare, l'olio ſi fà così. Si piglia mezzo ſeſtaro di olio perfettiſſimo, e ſi pone in un vaſe di rame ſtagnato dentro, di bocca larga, e poi ſi piſta in mortajo di marmo con piſton di legno quindeci libre di menta romana, molto bene infin'à tanto, che diventi in forma di unguento, dopo aggiungevi anchora aſſintio, & olio, meſchia con una cucchiara di legno, ma col vaſe coperto, che non vi cada dentro qualche ſporchezza, laſcia ſtar così à molle per tre giorni, poi à lento foco bugli ogni giorno 5. hore, e queſto fa ogni quindici giorni fin à tanto, che la ſoggetta natura dell'olio rendi à te la virtù dell'herbe, che vi ſono ſtate poſte, poi cola l'herbe,

be,e l'olio per un panno di lino col torchio,overo con le mani,accioche ſe ne cava fuor l'olio. In quell'olio, che hai già premuto, vi ſi pongono l'altre herbe nuove,e pur peſte,e di nuovo ſi cuocono,e poi le ſperimentiamo,e biſogna far così medeſimamente infin alla terza volta, e quante volte facciamo queſto, tante volte biſogna far il medeſimo, mentre l'olio diverrà in color verde. Ma à ſeparar l'olio dal ſucco, biſogna gran faſtidio, perche reſtandovene ben pochiſſimo, e l'olio oprarà languidamente, e perderà tutto. Il ſegno della buona concottione, e dell'eſſer tutta conſumata l'humidità, ſe ſtillarai una goccia ſopra una lamina di ferro infocata,e non ſtriderà. Al fin torrai una libra di cannella, e mezza libra di noci moſchiate, altretanto di maſtice,e di ſpico nardo,e la terza parte di garofali ſeparatamente peſtati, e ben ſetacciati le meſchiarai con l'olio rivolgendo ſempre con una cucchiara di legno,poi porrete tutte queſte coſe in un vaſe di creta vitreato,ma che habbi un collo lungo,che ſi poſſa otturar bene, e coverchiarſi: di tanta capacità, che reſti vacua la terza parte del vaſe, biſogna, che poi ſtia al Sole per quindici giorni, meſcolando, e rivolgendo il tutto tre, e quattro volte il giorno, e poi ſerbalo per il neceſſario.

Per i vermi de'figliuoli.

I Monachi di San Benedetto donano per amor di Dio à tutti coloro,che lo chiedono un'olio,che è maravigliosiſſimo per ammazzar i vermini de'putti, ongendolo d'intorno al bellico,le tempie,i polſi, e la gola, e lenarici. Piglia mandorle di oſſa di perſiche,e mandorle amare,agli,e cipolle ſcalogne,lumbrici roſſi,d'una libra. Radici di Gentiana,fraſinella,gramegna,imperatoria, overo carlina, peonia,maggiorana,dittamo bianco,di tutti egual parte un manipolo gruogo,calamo aromatico,garofali,aloe epatica, galbano,coloquintida, gengevo, noce muſchiata, cinnamomo, pepe lungo, incenſo, carpobalſamo, coralli roſſi dramme quattro:teriaca,mirra,dramme ſei,menta,abſintio,abrotano freſco,centaurio minore,frondi di perſichi,puleggio roſſo,piantaggine,ruta, marrubio apio, frondi di lauro,ſalvia,roſmarina, ſantoreggia, maggiorana, bettonica, ſcorze di melo arancio,ſcorze di granato,di tutti un manipolo,ſeme di cauli, libra una, ſeme di apio,portulaca,rafano,piantaggine,porri, cimino, codogni, finocchi, petroſelino,frondi di eupatorio,lupini,faggioli roſſi germanici, di tutti libra una, bacche di lauro,corno di cervo,fiel di toro libra meza, aceto bianco fortiſſimo, vino di codogni libre tre, olio di maſtice,olio di ſpigo, olio di petroſelino, olio di lauro libra meza, tutte queſte coſe ſi peſtano in mortajo, e ſi bugliono inſieme in venticinque libre di olio vecchio infino alla conſumatione dell'humidità di tutti gli ingredienti con buglio lento, e ſoave, e cuoprasi il vaſe,nel qual ſi buglie, ſi conſerva perſervirſene ne'biſogni.

Per lo fegato.

Piglia un pugno di orzo mondo, foglia di piantaggine un manipolo, zuccaro fino una quarta,ſolimano due grani,poni in infuſione per quattro giorni in acqua piovana, poi diſtillata per bagno, e quando ſarà uſcita la metà ſerba,piglia ſei rafani,butta le ſcorze,e peſta le midolle in mortari di marmo, cava ſucco, e meſcola con acqua piovana ben ſerrato il vaſe,poni al ſereno per dodici giorni,

dal-

dell'acqua lava le mani, ò piedi, ò il luogo dove appare il male, e guarirai.

Alla cottura del fuoco,

Alla cottura di fuoco, ò acqua calda comunque si sia, ponetevi subito vernice da tingere i corami in oro, levando il dolor subito, guarisce presto, e non lascia segno della scottatura, secreto eccellentissimo. Lo sterco di bue posto sopra la scottatura, guarisce in un giorno. Il conciliatore nel commento de' problemi di Aristotele, dice che bagnandosi l'huomo le mani dell'herba mercuriale, e portulaca, che potrà trattar il piombo liquefatto senza lesione, il che è falsissimo.

Che una donna concepa. Cap. VIII.

MOlti rimedij vanno à torno per essere molto desiderati da gran Signori, che una donna, che sia stata molti anni sterile possa concepire. Gli Egittij dicevano, che la salvia era cosa eccellentissima per concepire. E gli Egittij in Copro dopo una crudel pestilenza, quelli, che avanzarono vivi costringevano le donne à berne di quel succo, per concepire molte volte, e facessero figliuoli. Il sale molto anchora giova alla genitura, perche non solamente sollecita Venere, ma fa gli huomini fecondi. Gli Egittij col sale, e le cose salse fanno i lor cani pigri al coito, che divenghino lascivi. E' segno anchora di gran fecondità, che nelle navi, che vanno per lo mare, secondo il testimonio di Plutarco fà i sorici tanto lussuriosi, e fecondi, che generano lunghissima prole, anzi dicono che le sorici femine, senza altrimente meschiarsi con i maschi concepono col levar solo del sale, e le donne che mangiano continuamente il sale, e le cose salate sono lussuriosissime, e notarsi fecondità. E però i Poeti fingono Venere nata dal sale, chiamata baliogini, overo dal mare. I Sacerdoti di Egitto, col medesimo testimonio di Plutarco dal sale, e dalle vivande salate se ne astengono religiosamente, perche quelle stimolano la lussuria, e'l prorito di Venere. Noi habbiamo provato questo esperimento fra gli altri eccellentissimo

A far concepire

Quando sono mancati i mestrui, piglia un'ovo fresco, cuocilo, e meschiavi dentro un'acino di muschio quanto un grano di frumento, e quando la donna và à dormire se lo beva, la mattina ponga in una pignata à buglire fave vecchie almeno di cinque anni, e bugliano fin che crepino, poi sorgendo la donna dal letto, riceva quel fumo, come per un embottatojo ne' luoghi della natura per spatio d'un'hora, e dopo bevutosi due ova fresche, ritorni nel letto, e con panni di lino riscaldati, si asciughi il bagnato, e si tranquilli col suo marito, e si riposi poi in quella parte, dove hà ricevuto il seme, dopo pigli due bianchi di ova, con bolarmeno, e sangue di drago mescolati, e ne bagni stoppa di lini, e ne facci empiastro alle reni, e perche se ne suole cadere, si accommodi una fascia, e li tolga la libertà di cadersene, poi s'alzi dal letto, e quando poi la sera và à dormire rinuovi il medesimo empiastro, e quando vuol cominciare à dormire mastichi un poco di gengevo, e se lo rivolga per la bocca, facendo il medesimo per nove giorni.

Alle

Digitized by Google

Alle podagre. Cap. VIII.

PER alleggerire i dolori delle podagre. Si piglia lauro, maggiorana, piperna, frondi di cedro, di mortella, di lentiſco, bottoni di roſe, ruta, ſalvia, lavendola aſſintio, nepita, tutte queſte herbe ſi bogliono nel vino in una pignata, e quando boglie bene, ſi leva dal fuoco, e ſi riceve quel fumo ſul membro offeſo, che quel vapore aprendo i pori della pelle, fa evaporar quel vapor dentro, che dà quei cruciati.

Rimedij al mal Franceſe. Cap. IX.

POiche queſta infermità cominciò così horribilmente ad inerudelirſi contro l'huomo, con ingegno, e grandiſſima diligenza ſono ſtati ritrovati molti eſquiſiti rimedij per poterci difender da tal morbo, e per eſſere ſtati ſcritti molti da molti, noi ci contenteremo di queſto ſolo, del quale non ſolo in queſta malattia, ma quaſi in tutte, ce ne potremo ſervire, e noi di queſto ne habbiamo viſte molte volte l'eſperienza, e ſi fa con poca fatica, e con men fatica ſi riceve dall'infermo. Pigliſi una libra di ſegatura di legno ſanto, e mezza libra di ſalſa pariglia peſta groſſamente, cinque oncie di frondi, e follicoli di ſena, di agrimonia, e cardo di cavallo un manipolo, una dramma di cannella, altretanto di garofoli, una noce moſcata, ſi piſtano queſte coſe, e ſi pongono in un barilotto nuovo, che ſia di capacità di venti carrate Napolitane, e ſi riempie di vin greco, ò altro gagliardo bianco, ſtiano così inſieme per un giorno naturale, e di quello beva l'infermo la mattina, e la ſera quanto gli piace à cena, & à pranzo, perche evacuerà à poco à poco tutto il male, oltre il mal Franceſe, e ne evacuaſſe molto, e ſi debilitaſſe l'infermo, laſciarà di berne per qualche giorno. Nel tempo dell'eſtade non vi ponghi la cannella, nè la noce moſchiata. Noi l'habbiamo anchora uſata alli dolori continui della teſta, alla ſordità dell'orecchie, al mancamento della voce, & altre infinite malattie. Vi è anchora una certa

Preſervatione del mal Franceſe.

Della quale potrà l'huomo ſervirſi doppo gl'infelici abbracciamenti delle meretrice. Piglia una dramma di ariſtolochia, e di gentiana, due ſcrupoli di ſandali, e di legno aloes, mezzo di polvere di coralli, ſpodio, e corno di cervo bruſciato, una mano piena di herba di ſonca, ſcordio, betonica, ſcabioſa, e tormentilla, altretanto di roſe, ſegature di legno ſanto due volte tanto, di rame bruſciato due, mezza dramma di argento vivo precipitato, una libra di vino di malvaſia, e due di acqua diſtillata di ſonco, e di ſcabioſa. Meſchia il vino, e l'acqua, e ponici à molle per un giorno naturale la ſegatura del legno ſanto, con le coſe reſtanti, e cuoci così inſin, che ſi conſumi la metà, ſi coli, e ſi prema, & in quel liquore bagna le pezze di lino per una notte, poi laſcia aſciugare all'ombra, e fa

Digitized by Google

così tre volte, dopo il coito lava la testa della verga, col suo piscio, poi rivolgilo con un poco di tela accommodata.

Controveneni eccellentissimi. Cap. X.

E' Volgata propositione nella Medicina, che l'herbe, pietre, & altre cose, le quali buttate nelle fauci de'serpi, l'uccidono, che quelle sono antidoti contro i veleni, come habbiamo letto appresso Dioscoride dell'anchusa, onoclio, che vagliono molto contro le serpi, e veleni, e se torrai alcune frondi di loro, le masticherai, e le sputerai nelle loro fauci, s'uccide subito. Laonde noi habbiamo preso una mezza dramma di teriaca, e dilattatala con acqua vite, e postale nella bocca di un serpe, e morì fra mezza hora, & il medesimo habbiamo fatto col Mitridate. Questa medesima compositione habbiamo posta nella bocca di un serpe acquatico detto cervone, il quale è senza veleno, & essendo stato un poco stupefatto, ritornò nello stato di prima. Havemo dunque cavato l'olio de'semi del citro, del melangolo, e del limone, e buttatone un poco nella gola delle vipere, le quali subito morirono.

Del succo.

Di più una dramma della radice di angelica, e l'have uccisa in un'hora, il balsamo così chiamato, che si porta dall'Indie Occidentali, vale molto contro loro, perche havendone onto la bocca, e la gola di una vipera, spirò fra mezz'hora, l'Orientale dato al veleno preso, overo al morso del serpe è presentaneo rimedio, come Aetio c'insegna. Nell'Arabia, dove nasce il balsamo, non vi nasce cosa velenosa, nè mai alcuno vi morì di morso di serpente, ma è eccellentissimo rimedio à chi havesse preso il veleno de'serpi, perche quella micidial forza si converte in più piacevol conditione. Noi non habbiamo trovato cosa più eccellente, che la terra di Malta, di ogni picciolissima quantità, che habbiamo posta nella bocca delle vipere, l'have uccise velocissimamente. Habbiamo anchora esperimentato esser della medesima virtù quel legno impetrato, del quale si servono i Medici per rimedio contro i vermi de'bambini. Vi è una pietra chiamata borace, ò chelonite, i Francesi la chiamano crapodina, e dicono che si trova nella testa del rospo vecchio, e grande, la qual se altri, vivo essendo, ne la cavasse, dicono, val molto contro il veneno. Dicono, che si cava quando è vivo in un panno di scarlato, del qual colore molto si dilettano, e quando eglino si riposano, e respirano dalla fatica, lasciano quel peso, che hanno in capo, il qual cadendo di là, viene in una cistella accomodata à questo effetto di sotto, se non che se la ritorna à bere, & inghiottire. Ma io non hò mai ritrovato alcuno, che l'habbi cavato à questo modo, nè havendone aperti molti, l'hò potuta ritrovare. Questo si ben posso affermar di vero, che quelle pietre, che così chiamano, e dicono che sono cavate fuori delle teste de'rospi ne hò viste de'minerali, e mi ricordo in Roma haver visto un pezzo di marmo grande, il quale era incastrato di quelle pietre, che dicono de'rospi, e stavano così attaccate al dorso della pietra, come le patelle allo scoglio, & era-

Digitized by Google

& erano di diverſe quantità grandi, e picciole. Anzi ne hò viſte io nelle pietre di Malta dentro grandiſſima quantità di quelle pietre, e ſtimo, che ivi ſia la ſua vera minera, e ſono eccellentiſſime contro veneni. La virtù è vera, che è contro veleni, che mangiando il veleno, & inghiottendoſi, la pietra non gli nocerà, perche andrà miſchiata col veleno, e rintuzza le ſue forze, e gli rende vani, & ineffica ci. Ma noi ne inſegnaremo uno eccellentiſſimo

Olio contro ogni veneno.

Il quale hò io più volte eſperimentato. Pigliaſi libre tre di olio vecchiſſimo, e ponivi dentro due mani piene d'hiperico à macerarſi per un meſe al Sole, e dopo toltone le frondi, e fiori, e ſpremutole ben bene, ſi pongono nel medeſimo olio due oncie di fiori della medeſima herba, e per ſei hore le farai boglire con un bagno di acqua calda, e tolto il vaſe ſi cuopre con ogni diligenza, che non reſpiri, e ponilo di nuovo al Sole, per quindici giorni. Al meſe di Giugno peſta tre oncie del ſuo ſeme leggiermente, e poniſi in due carrafe di vin bianco con due dramme di gentiana, tormemilla, dittamo bianco, Zedoatia, e carlina, colte del meſe di Agoſto, ſandali [illegible] ariſtolochia lunga di tutte il medeſimo peſo, e tutte queſte coſe laſcierai [illegible] per tre giorni, e toltole le porrai nell'olla, e laſciarai bollire così per ſei hore nel bagno, dopo premerai per torchio. Aggiongerai nel detto olio un'oncia di zaffarano, mirra, aloe epatico, ſpicanardo, reubarbaro, tutte queſte coſe ben piſte, che bugliano nell'olio nel bagno. All'ultimo giongerai di Theriaca, di Mitridate due oncie dell'una, e l'altra, e per ſei altre hore laſcia bollire nel bagno, e dopo laſcia così al Sole per quaranta giorni. L'uſo ſarà queſto. Nel tempo di peſte, ò di ſoſpetto di veneno, ongi lo ſtomaco, i polſi, & il luogo ſopra il cuore, e bevine tre goccie col vino, e vedrai maraviglie, e

Contro ogni toſſico, peſte, armature, humor melancolico, caſcate da alto.

Piglia boloarmeno Orientale, terra ſigillata, carlina, bacche di lauro, tormemilla, ariſtolochia lunga, e rotonda, aniſi, coriandi crudi, biſtorſa, gētiana, rhapoatico, overo reubarbaro, maſtice, dittamo bianco, zaffarano, piretro, di ogn'uno di queſti una dramma, eccetto del zaffarano mezza, ſi peſtano, e ſi ſetacciano, e ſi conſervano dentro un ſacchetto di camoſcio; s'uſa così. Se ne piglia quanto van ſopra uno ſcudo d'oro, e ſe ne pone dētro una tazza mediocre con vino bianco perfetto, e ſi beve, e ſi pōga à ſudare un'hora. Quando ſi piglia per la puntura in luogo di vino ſi pone acqua, ſi piglia in ogni ſtagione, innanzi, e dopo mangiare. Ma per niuno di queſti mali biſogna cavarſi ſangue, & eſſendo che s'habbi cavato ſangue, non per queſto reſti di non pigliarſi, ma non guarirà così toſto.

Molti avvertimenti, e rimedij contro la peſte.
Cap. XI.

HAvemo ragionato de' veneni, hor della peſte, che ſono coſe nella medeſima qualità, e che ſi ponno rimediare con i medeſimi rimedij, deſcriveremo quelli rimedij ſoli, ch'habbiamo eſperimentati ne' popoli di Sicilia, e de' Venetia-

Digitized by Google

tiani a'noſtri tempi, nel tempo della peſte, che han forza contro la crudeltà della peſte popolare, e preſervar i corpi contro quella. Mi par degna deſcriverſi primo

Conſerva de' fiori di garofoli contro la peſte

E ſua maraviglioſa operatione. Nel meſe di Maggio ſi cogliano i fiori di garofali di quei roſſi, di acceſo colore, perche ſono di più gagliarda forza. Cava le foglie, fuori di quei calici verdi, e taglia con le forbici le radicine delle foglie, che ſon così bianche, quelle peſterai beniſſimo in mortajo di marmo con piſtello di legno, e così bene, che toccandole con due diti, non ti offendano i ſuoi nervetti delle frondi. Fra tanto cuocanſi con zuccaro, e per ogni libra delle frondi, ponivi tre di zuccaro, ponganſi in vaſe di rame à liquefarſi, e buglia con un poco di acqua diſtillata di fiori di aranci, che ſubito ſi dileguarà, e ciò finche ſia ridotto à debita cottura, dopo buttaci dentro un bianco di un'ovo sbattuto quanto biſogna alla bullitione, & alla diſpumatione, sbattendo ſempre, e togliendo le ſpiume, che ſi gonfiano di ſovra, finche ſpiumando ſiano conſumate tutte le condure, all'hora buttandovi dentro le frondi ben piſtate detto peſo cõ un cucchiaro di legno rivolgendo d'intorno, finche pigliaranno color di ſangue. Quando ſi viene vicino alla cottura, aggiongevi polvere di garofali d'indie ben peſti, con due dramme di muſchio, li quali con una amica compagnia l'un garofolo con l'altro, aggiõgerãno grandiſſimo odore, e gratia alla conſerva, dopo ſi ponga in vaſi di terra, come s'uſa, e ſi conſervino. S'alcuno vi aggiongerà alcune goccie di ſucco di limoncelli, ſaranno aſſai più belle, per lo giocondo colore, che ſi havrà de'garofali. Potremo buttar ſul marmore la medeſima miſtura, e formarla in modo di rombi, e farne certe formette rotonde. Ma s'alcuno vorrà far la medeſima conſerva in modo più eccellente. Caviſi il color delle frondi del garofolo con l'acqua, e con quel decotto ſi cuoca il zuccaro, perche odorerà con più vehementia. Son'alcuni, che non peſtano le frondi del garofalo, ma con le forbici le tagliano ſottiliſſimi, come capelli, e li cõdiſcono col zuccaro, ma non dà guſto al palato mangiandone. Ma la già detta dà grandiſſimo piacere guſtandone, e darà grandiſſimo guſto nel ſuaviſſimo odor di garofoli. L'eſperienze, che n'habbiamo fatte ſon queſte. Giova molto all'affettioni del cuore, cioè al mancamento de' ſpiriti, al tremor del cuore, alle vertiggini, à i veleni, & à morſi di animali velenoſi, e principalmente contro l'infettationi della peſte. Si fa di loro un'aceto, e dentro, che ſe alcuno ſe ne freghera le narici, giova molto à cacciar via l'eſſalationi peſtifere, alle diſtillationi notturne, agli effetti della malinconia, vale anchora queſto rimedio

Contro la peſte

Nel meſe di maggio, cogli i corimbi dell'hellere, e le frondi de'fiori di papaveri, innanzi, che eſca fuori il ſole, e che s'aprino, e l'Aprile ſi raccoglie la galega, cioè la ruta capratia, ſecca nell'ombra, e ſe ne facci polvere, di cui una dramma bevuta col vino, vale contro tutti i contaggi della peſte. La pietra bezaar, che ſi porta dall'Indie Occidentali appeſa al core, che prenda al dritto del core, overo la polvere data col vino al peſo di quattro grani val contro la peſte, e contra l'in-

l'infettioni delle febri peſtifere, come habbiamo eſperimentato, toglie la ſincope, e concilia allegrezza al core. L'acqua, overo l'olio eſtratto da'ſemi del citro, è un'eccellentiſſimo controveleno, contro la peſte, è ſtato anchora eſperimentato l'olio di Apparitio ſpagnuolo valoroſo contro la peſte.

Rimedio alle ferite, e piaghe. Cap. XII.

Ci avanzano anchora di dire alcuni rimedij contro le ferite, e piaghe li quali non laſciaremo à dietro per haverne eſperimentato di loro alcuni di meravigliosa operatione. Ma prima alcuni contro le ferite, e molti altri.

L'olio di Apparino ſpagnuolo

Piglia due libre di cera nuova, quattro oncie di ſalvia, altretanto de' ſemi di lino, fiori di roſmarino, e di lauro, due oncie, ò altretanto di bettonica, fior di camomilla, ò di olio tre, e mezza oncia di cinnamomo altretanto d'imperico, overo del ſuo olio, e due di olio vecchio. Si ſeccano i fiori, e le frondi all'ombra, e come ſon ſecchi ſi peſtino, e ſi ſetaccino, poi ſi liquefacci la cera al fuoco, dopò vi ſi butta l'olio, e dopò le polveri ſempre miſchiando con un cucchiaro al fin buttale ſopra un marmo, ò ſeccali in picciol pezzi, poi li porrai in boccia di vetro ben lavata, e ſi accomoda ſopra il fuoco col ſuo recipiente, chiudi le commiſſure di modo, che le coſe rinchiuſe non poſſino reſpirare in modo alcuno, e ſparisca la ſua virtù. Prima riceverai l'acqua à foco lento, dopoi augmentando ricevi l'olio roſſo con un'altro recipiente, e ben chiuſo ſerbalo per lo biſogno. La ſua forza riſcalda molto. Prima il collo, che ſarà ricordato per freddezza lo guarirà ongendone un poco. Conſola le ferite. Alle contrattioni de'nervi per la freddezza giova mirabilmente, leniſce i dolori delle podagre, toglie i tremori delle mani, giova alla ſiatica. Bevuto con un poco di vino giova alla ſchirãtia, ongendo il pettenecchio, e le reni, overo bevendo l'acqua, ò il ſuo olio rompe la pietra, e caccia fuori, e val contro il veleno. Giova alla ſordità dell'orecchie, ongendone un poco di lana, & accomodatola dentro, ſe leniſcono le reni, e'l ventre ne'loro dolori, bevuto con l'aceto giova al morbo caduco, & alla memoria perduta. Ongendo le parti naturali delle donne provoca i meſtrui, overo bevendone alcune goccie col vino, nel medeſimo modo provoca l'appetẽza del cibo, pigliandone la mattina per tempo contro i morſi de' ſcorpioni, & à chi le puzza il fiato, togliendone un poco, quando và à dormire, e quando s'alza da letto, ſi guarirà. Oltre à ciò giova molto

A' dolori freddi

Così à mitigarli, come à torgli via, come à podagroſi, alla ſiatica, & à morbi de' nervi, convolſioni, e dolori arterici: alli fluſſi freddi, & altri morbi humidi, e freddi è molto eccellentiſſimo l'olio dell'ardene uccelli chiamati amicamente Diomedei, nell'iſola di Diomede, hoggi chiamata volgarmente Tremici nel mare Adriatico, ſono certi uccelli chiamati volgarmente ardene, che naſcono ivi, e di là vivono, e ſi dice non ritrovarſene in altro luogo, di ſpetie di anatre, che vi-

vivono di pesci, che prendono la notte. Le carni loro non son buone à mãgiare, perche puzzano di pesci crudi, ingrassati oltre modo. Questi uccelli s' ammazzano poi si spiumano, e sventrate si togliono l'intestine, e s'appendono per gli piedi, cola da loro un olio giallo, che pende al nero, ma di odore puzzolentissimo, fastidioso di pesci. Ongendosi di questo olio quanto l'huomo basta à soffrire farà tutte quelle operationi, che noi habbiamo detto, e più gran cose anchora. Ma alle doglie calde fa gran danno. Si fa un'acqua

Per le piaghe vecchie

Bagnerai la calce con acqua, e la dissolverai in quella, rivolgendola, e mescolãdola quattro volte il giorno, e poiche havrà fatto residenza, e sarà rischiarata la colerai, e la servarai, se bagnarai tele di lino in quell'acqua, e le porrai sovra le piaghe, si cureranno.

All' ulceri maligne

Si fa un olio di canfora così. Dentro una libra di acqua forte si pone un'oncia di canfora, e mette in bagno, overo in luogo tepido, che si disfà la canfora, & assomma come olio sovra l'acqua forte, si ricoglie con destrezza, e si serba, e di questa ponendo sovra l'ulceri maligne, le guarisce in ogni modo, & anchora sovra i cancheri cosa maravigliosa

Unguento pretioso

Una parte di olio vecchio, & altretanto di olio di camomilla, olio di miele, & olio di gigli bianchi, poni questi olij in una cazoletta al foco, e come saranno ben caldi, ma che non bugliano, si pone mezza libra di minio polverizzato à poco à poco con un cucchiaro di legno, finche sia bene incorporato, poi vi porrete quattro oncie di succo di salvia & incorpora benissimo, poi cavalo dal fuoco trattala con le mani, che si disturberà come filo, lasciala così tre giorni, rompila, e serbala in una scatoletta. Giova mirabilmente al fuoco, come di archibuggi, che leva subito il dolore. Giova applicato a' talloni, à torre i sproni, ungendogli caldo la mattina, e la sera all'ulcere delle gambe di mal francese, ò altro male invecchiato, alle mammelle guaste delle donne, alle piaghe della natura delle dõne, e del membro dell'huomo. A cancheri, e scrofole, disteso sovra una tela, e sovra le posteme. Non lasciaremo di narrar, che habbiamo sperimentate

Le virtù dell' herba tabacco

Così chiamata volgarmente, che và à torno per tutto. Si cava un olio da' suoi semi, cioè tre oncie per libra per espressione, & ongendo questo havemo levato à molti quei crudeli cruciati di dolore. Il succo depurato, e cotto in sciruppo, e presone un poco la mattina, fa la voce chiara, e spedita, e sonora, onde giova molto a' musici; se le frondi sue saran peste, e se ne caverà succo, e se ne ongeranno le teste de' bambini, ammazza i pedocchi. Sola posta sovra l'ulcere putride, e che buttano marcia le guarisce. I polmoni marini di color torchino, trasparenti come cristallo, che van notando per il mare, toccando il membro virile dell' huomo quando nuotano, saranno afflitti da un'intollerabil dolore, ma ongendovi il succo di quest' herba, toglie, e lenisce subito il dolore.

Di alcuni ſecreti alle ferite. Cap. XIII.

REſtano alcune bevande chiamate vulnerarie dalle ferite, perche ſolo bevendole guariſcono, anzi appar da loro una coſa mirabile, che bevute ſi vederanno ſcorrere per le ferite. Queſte ſon dunque le

Bevande per le ferite

Togli l'herba pirola, conſolida d'oro, Ariſtolochia, e partenio, di tutte una mano piena, ma due di agrimonia, cuocanſi queſte in vino eccellente, e nuovo, dopò ſi pongano à digerire ſotto il fimo di cavallo. Overo togli di pirola due mani piene, una di ciclamino, e di ſannicola, e lametà di alchimilla, cuocanſi in due miſure di vino, ſecondo e'l ſolito di farſi, e diaſi à bere la ſera, e la mattina, e le herbe che boglieſti prima, le accomoderai ſovra la ferita, giongendovi un poco di ſale, e fra tanto non uſar altri rimedij. Nè laſciaremo di raccontare il maravigliofo

Unguento dell' armi

Chiamato da' Greci opochriſma, il qual fù dato dal Parecelſo à Maſſimiliano Imperadore, e da lui veduta ne l'eſperienza, & havuto da lui molto honore mentre viſſe, e dopò la ſua morte datomi da un gentilhuomo della ſua corte, ſe havete la ſpada con la quale è ſtata fatta la ferita, overo un legno bagnato nel ſangue della ferita, ſi ſanarà l'infermo, anchor che di lontano ſi trovi. Piglia uſnea, over quel moſco, che ſi trova ſovra una calvaria d'huomo morto, ch'è ſtata all'aria, due oncie, altretanto di graſſo di huomo, mûcia, e ſangue humano, mezza oncia olio di lino, di trementina, e boloarmeno una oncia, tutte queſte coſe peſterai in un mortajo, e ſi pongono in un barattolo ſtretto, e lungo, poni il ferro dentro l'unguento, e così ſi laſci, e l'infermo la mattina ſi bagni la ſua ferita con la ſua urina, e ſenza porvi altro. Si leghi, ceſſerà il dolore ſubito, e ſanarà da ſe ſteſſa.

Mirabile unguento da ſanar ogni ſorte d'infermità. Cap. XIV.

TOgliaſi una libra di bacche di ſpuì cervino ben mature, che ſarà alla fin di Settembre, colte, poſte, ſovra un ſetaccio, premendo con li diti, che la polpa vada di ſotto, come ſi fa alla caſſia, che reſti ſovra gli oſſi, meſcolati con ſei oncie di miele ſprimato, quattro di zucchero, tre, ò quattro noci moſcate, ſe ne fa di tutti confettione, e ſi ſerba per lo biſogno, ſe ne dà un'oncia, ò più, ò meno, un'hora prima che mangi, ò mezza, la mattina, ò ſera ſolve il corpo per trenta, ò quaranta volte, più, ò meno ſecondo trova materia ſoverchia, e andrà come acqua verde, ſenza fatica, ſenza nauſea, ſenza debilitar il corpo, e ſe dato la ſeconda volta, pur farà grande operatione, datela ſenza equnta, che quando non andrà più,

più, è segno, che non è più humor peccante nel corpo. Guarisce l'hidropisia, l'epilepsia, stomacali, il mal Francese, vertiggini, catarri, e per non andar troppo à lungo tutte l'infermità pituitose, overo incognite.

Come si possano simular l'infermità. Cap. XV.

NON poco hà giovato à molte persone il simularsi d'essere ammalato, ò per fuggir di mano de'nemici, ò per riscattarsi con poco prezzo, ò per scampar i dolori de' tormenti, le quali leggiamo, & essere usate da gli antichi, e da' nostri moderni. Insegnaremo

Come possiamo dimostrare un flusso di sangue.

Anfireto Acantio preso da Corsari, e portato in Lenno, stava in prigione, sperando haver da loro quei ladroni gran prezzo per lo suo riscatto. Egli astenendosi dal cibo, beveva acqua meschiata col minio, laonde scaricando il corpo, stimando i ladroni, che à lui fussero venuti i flussi di sangue lo scarcerarono, acciochè nón morisse di quella infermità, e perdessero il prezzo, che speravano dal suo riscatto, quel libero se ne fuggì di notte, & imbarcato sopra una barca di pescatori, se ne tornò in Achanto, scritto da Polieno. Il frutto della fico d'india, i quali imbrattano le mani di sangue, come li frutti del rubo, se ne mangiarai faranno l'urina sanguigna, il che hà dato terrore à molti, vedendosi, che subito havessero da morire. I frutti del moro, & il sangue del porco, cotto, e mangiato tinge lo sterco di color di sangue. La rubia di mitori mangiata, tinge l'urina di sangue, come n'insegna anchora Dioscoride. Leggesi anchora, s'alcuno la torrà qualche tempo stretta nella mano, che tinga l'urina. Insegnaremo anchora

Come si posta far venire il color pallido.

Il cimino bevuto induce nella faccia de' bevitori una lividezza, e pallidezza. Si scrive fra i seguaci di Portio Latrone, chiaro maestro dell'arte del dire, che con questo incitava la pallidezza, che suol venire per i studi. E poco innanzi Giulio Vindice confirmatore della libertà di Nerone così haver ingannato il testamento. Fanno anchora suffimiggi del cimino coloro, che vogliono mostrare la faccia pallida, e per voler mostrar santità, e macerazione del corpo. Ci è anchora uno esperimento, che ciascuno potrà conoscere

Come s'inducano le piaghe.

L'herba clematide, e la flammola d'intolerabile acrimonia, la qual non senza cagione è stata chiamata flammola, questa pista, & impiastrata in breve tempo ulcera quel luogo, & induce le pustole; le cantarelle piste, meschiate con l'acqua forte, fanno uscir sopra le carni certe ampolle piene d'acqua, e con queste anchora si fanno gonfiar l'hernie.

Digitized by Google

Della faſcinatione, e de i rimedij contro la faſcinatione.
Cap. XV.

GIà ſiamo gionti à parlar della faſcinatione, e chi ſiano gli faſcinatori, nè è coſa da laſciarſi à dietro, perche ſe ne ſia lecito d'andar traſcorrendo per le carte de gli antichi ritrovaremo molti teſtimonij laſciati à noi, e gli effetti, che n'hanno viſto di ciò i moderni, conferma non poco l'antica fama, nè mi piace, che s'habbi à tor la fede dall'hiſtoria, ſe non baſtiamo con le ragioni renderne le cagioni, per eſſervi molte coſe delle quali veramente non ſe ne hanno potuto render le cagioni, ma dirò quello che mi pare, havendo prima raccontato l'opinioni de gli altri. Ritroverai molte coſe appreſſo Virgilio, e Theocrito, come

Non sò che cattivo occhio mi affaſci
I teneri agnelletti.

Iſigono, e Memfrodoro dicono eſſere in Africa certe famiglie, che affaſcinano con la lingua, e con l'occhio, che maravigliandoſi più del dovere di alcuna coſa, ò habbino lodati alcuni belli, ò biade feconde, ò bambini graſſetti, eccellenti cavalli, pecore di colto, e di paſto graſſe ſeccano ſubito, e ſe ammarciſcono, inſin che muojono, ſenza che di tal nocimento habbino alcuna altra cagione. Il che Solino ne laſciò anch'egli ſcritto. Il medeſimo dice Iſigono de' Triballi, e Schiavoni eſſere molti della medeſima ſpecie, i quali hanno negli occhi due pupille, e col ſolo mirare affaſcinano mortalmente, & uccidono quelli, che guardano molto, e principalmente con occhi iracondi, così ſono di nocevol viſo, & i giovanetti ſentino quel male maggiormente. Dicono ancora, che in Scitia ci ſiano alcune femine, le quali ſi chiamano Bitie, come dice Apollonide, e Filarco, che in Ponto ce ne ſia un'altra generatione, e molti altri della medeſima natura, de' quali dicono, che il ſegno ſia, che in un'occhio habbino due pupille, e nell'altro una effigie di cavallo. Didimo anchora fa mentione di queſti. Nè diſſimile da queſto ne deſcrive Damone eſſere in Etiopia un veneno, il cui tedio apporta la morte, e la riſolutione a' corpi, che tocca, e che le donne tutte affaſcinano con la viſta, che hanno negli occhi due pupille. Cicerone pur ſcrive di queſti, così Plutarco, e Filarco eſſervi gente affaſcinatrice ne' Paleteobei di Ponto, i quali non ſolo a' figliuoli, che ſono di debole compleſſione, ma i giovani, che han corpo più ſodo, e più gagliardo, & eſſere peſtilenti, e con la viſta, e col toccare indur malattie con le quali uccidevano, e marciavano non ſolo chi con loro continuamente habitaſſe, ma gli foraſtieri, e quelli, che ſtavano molto lontani dal commercio loro, tanta forza hanno negli occhi. E ſe la fornicatione quãtunque col toccar ſi prenda, e col miſchiarſi inſieme, finalmente ſe li dà perfettione negli occhi, perche eſcono certi ſpiriti da gli occhi, che giungono inſin al cuor dell'affaſcinato, e l'infettano tutto. E così avviene, che i giovanetti, che ſon pieni di ſangue, ſottile, chiaro, caldo, e dolce, tali ſono i ſpiriti, che da loro procedono, per naſcere quelli dal più puro ſangue del cuore, e perche ſono leg-

gieri giungono alla più alta parte del corpo, e vengon fuori poi dagli occhi, e si lanciano da quelli, perche gli occhi sono assai porosi, e sono le parti più lucidissime di tutto il corpo, e con gli spiriti ci viene accompagnata una certa forza de' raggi infocati. Il simile avviene à coloro, che mirano alcuno con gli occhi sanguigni per alcuno descenso, che tirano à se quel morbo, e divengono anchora i loro occhi infocati, & io di questo ne posso far fede, che trasfì à me una infermità di occhi, che un'amico pativa, perche l'occhio infetta l'aria, e quell'aria infetta, & avvelena quello, che gli stà appresso, e così quell'aria, che stà vicino à gli occhi del riguardante, e porta seco un vapor di sangue corrotto, della cui contagione s'infetta l'occhio di colui che guarda. Di questo medesimo modo il lupo toglie la voce à chi lo mira, così il basilisco la vita, il qual non potendo riposare nella sua propria sede, viene ad esser tirato come il sangue del ferito nella persona del feritore. Questo lo descrive Lucretio con molta eloquenza

Quel cerca il corpo, onde partisse, e impiaga
D'amor la mente, perche cadon tutti,
Nella ferita, e in quella il sangue splende
Di colui, che con gli occhi ci ha ferito,
E se fia di lontano, all'hora il sangue
Vermiglio ad occupar ne viene il volto.

Ma se sarà d'invidia, ò di malevolenza il veneno, che l'havrà affascinato, la fascinatione sarà molto nocevole, e per lo più sogliono le fascinatrici esser vecchiarelle. Nè sarà alcuno, che possa negare, che portando alcuno invidia, ò malevolenza ad altri, che l'animo infetto di quella peste, che non habbi anchora il corpo infetto, e l'animo infermo, inferma anchora il corpo, nè solo muta il proprio corpo, ma ne fa un'altro alieno, e tanto più, quanto l'ardor della vendetta interiore, ò del desiderio, risiede nel cuore. L'avaritia, la malevolenza, l'amore non muta i colori della faccia, e l'habito del corpo? L'invidia non colorisce il corpo di pallidezza, e lo rende d'una estrema magrezza? Il desiderio nelle pregne non passa nel figlio, che tiene nel corpo, e l'imprime il segno della cosa desiderata nel suo tenero corpicciuolo? Così quando l'invidioso drizza il raggio dell'occhio ardente, & infiammato con quel desiderio intensissimo di offendere si parte da gli occhi, quel fuoco, e quell'odio ardente di dentro, e và nel corpo del riguardato, e tanto più se l'affigge, & imprime, quanto sono più belli, e più riguardevoli, e passa quel raggio dentro come una saetta, giunge al cuore, e lo brusca, e li porta seco la cagione della sua magrezza, e tanto più si trova, che siano colerici, ò sanguigni, perche quel morbo molto si pasce dell'apertura de' pori, e della sottigliezza degli humori. Nè solamente l'invidia, ò altra passione rende così il corpo, ma è cosa agevolissima ritrovarsi nel corpo dell'huomo il veleno, il che prova Avicenna, e si trovano molti, che sono di simil natura, che maraviglia dunque sarà, se questo veggiamo, che sia stato fatto con arte? La Regina dell'India mandò ad Alessandro Magno una giovanetta bellissima nodrita di veneni di vipere, come scrive Aristotele, e lo scrive anchora Avicenna.

per

per teſtimonio di Ruſo. E ſcrive Galeno eſſerne ſtata un'altra, che mangiava l'hioſciamo ſenza offeſa, e l'aconito, & il veleno havea così infetti i ſuoi ſpiriti, che le galline non s'accoſtavano à lei, e con l'uſo, e con la frequenza (come habbiamo più volte letto ne'libri degli antichi) Mitridate così ſi reſe invincibile al veleno, che fù Re di Ponto, che volendo ammazzar ſe ſteſſo col veleno per non venir vivo in poter de' Romani, che del veleno che preſe, non gli ne venne alcun danno. Le galline, le quali habbino mangiato vipere, e lucerti, e del frumento, che ſia cotto nel lor brodo, ſe lo darai à bevere ad un ſpraviero, li farà cader tutte le penne, ſi fanno molte altre coſe, che ſarebbe coſa molto lunga à raccontarle tutte. Si trovano anchora molti huomini di lor propria natura, che ſolo col toccare guariſcono alcune infermità. Molti ſono, che mangiano gli aragni, e l'oleandro, e ſprezzano i morſi delle ſerpi, nè ſentono il veleno. Hanno la medeſima conditione quelli, de'quali la viſta, & i raggi, che mirano, affaſcinano non ſolo gli huomini, ma le piante, l'herbe, e tutte le coſe, che mirano, e li fanno con la magrezza ſeccare à poco à poco, e ſpeſſo dove riſiedono queſti animali ſi vedono le biade ſecche, che ſon fatte partecipi di tal veleno, non altro, che con la forza degli occhi, e con una certa aura velenoſa, che ſi parte dal corpo loro. Le donne al tempo de'loro meſtrui, e col toccare fanno ſeccare i meloni, & i cedruoli, che marciſcono. I figliuolini, & i bambini non ſono maneggiati più utilmente dagli huomini, che dalle donne? e ſi trovano aſſai più ſpeſſo femine affaſcinatrici, che huomini per la ragion della compleſſione, perche con più gagliarda caſcata ſi partono dal loro temperamento, e mangiano coſe più aſſai nocevoli, che per ogni meſe avanzino quelle ſuperfluità de' loro meſtrui, e le buglia quel ſangue melancolico. Laonde quei vapori peſtiferi inalzati ſe n'eſcono per gli occhi, e ſpirano ne'corpi di coloro, che le ſtanno preſenti, e li riempiono il corpo di quel ſuo morbo. Laonde i ſanguigni, & in qualche parte colerici, e che hanno gli occhi ampi, e ſplendenti, e giallicci, e vivono caſtamente (perche nel coito ſi mandano fuori l'humor di quei ſucchi cattivi) i quali col guardo frequentiſſimo, e con una gagliardiſſima imaginatione drizzano la viſta nella lor viſta, e fa che s'incontrino i raggi con i raggi, & i lumi con i lumi, e ſi congiungono inſieme forſe vi potrà indurre amore. Ma perche quel faſcino voglia indur quell'amor particolare, e non di altro può farſi chiaro dalla ragion detta, e da dirſi. Avviene dall'intentione dell'affaſcinante, il qual ſi traſmette per li ſpiriti, overo per li vapori al maleficio così ammorbato da quel ſpirito divien ſimile à lui, e maſſime quando ſtà in quella paſſione, & affettione, e con l'imaginativa d'intorno quella coſa molto fiſſa, e gagliarda, e l'habito che l'hà durato tanto tempo, hà l'obedienza de'ſpiriti, e del ſangue, all'hora ſi potrà allacciare, & infiammare della virtù della coſa deſiderata. Quantunque l'animo (come ſi ſcrive ad Avicenna queſta opinione, e ſi può cavar da tutti ſcritti) col ſolo deſiderio, e col ſuo imperio può imprimere tali affettioni. Piace à Muſeo, che l'occhio ſia quello, che butta i fondamenti dell'amore, e ch'egli no ſiano i principali allettamenti à fare innamorare, e Diogeniano dice, che l'amor naſce dal mirare, che è impoſſibile, che uno poſſa amare una coſa non vi-

ſta, e Giovenale, come coſa prodigioſa narra di un innamorato

Il qual di donna mai non viſta ardea

Quello ſplendente mirar d'occhi coſtringe la coſa amata infin alla pazzia, i principij dell'amore ſi cominciano da gli occhi, perche i reſtanti membri non ne ſono cagione, ma ajutano, che con la bellezza della faccia trattengan colui, che miri, e mentre ſtà così fuor di ſe mirando, con i guardi lo ferisca, & occida, & all'hor Cupidine ſcarica la ſua faretra, come la ſaetta, ch'è uſcita fuor degli occhi paſa gli occhi di chi mira, e di là poi bruſci il core. Dice Apulejo. Queſti occhi ſuoi penetrando per i miei, ſono diſceſi infin al fondo del mio cuore, e mi hanno acceſo nelle midolle una grandiſſima fiamma. Non mi par, che à baſtanza vi habbi dato, e ſcoverto i primi fondamenti del faſcino, à chi deſia imparare, ſe non ſarà molto goffo, & ignorante, li porrà ingagliardire con molte coſe dette da noi, il che ſe ad alcuno parrà di meraviglia, conſiderando l'infirmità, che ſogliono venir per la contagione, come il prorito, la ſcabie, l'infiammatione degli occhi, e la peſte, ſe col toccar, con la viſta, e con il parlare può ammazzare il vicino, & infettarlo della ſua infermità, perche la peſte amoroſa, che è la maggior di tutte le peſti, non può impeſtar i vicini, e farle conſumar nel fuoco? ne ſolo baſta infettar altri, ma alle volte impeſtano loro ſteſſi, & il faſcino, che ſi parte per faſcinar altri, ſi rivolta in loro ſteſſi. Si legge ne i ſcritti degli antichi di Eutelida, che dalla riſleſſione dell'acque, de'ſpecchi, e de'fonti, vedendo l'imagine ſua, rivoltò l'amore in ſe ſteſſo, & ivi in ſe ſteſſo ſi rivoltò il faſcino. Dice l'autore

La viſta ſua sì piacque à ſe medeſimo,
Che con quegli occhi, ch' altri faſcinava
Habbi ſe ſteſſo faſcinato, e morto.
Così perde la ſua prima bellezza
Et ei patì la pena del ſuo male,

I figliuoli alcuna volta affaſcinano così loro ſteſſi, & i padri dicono, che da altri ſieno ſtati per invidia affaſcinati. Ma hor impara gli

Rimedij contro l'amore

Molti n'imparò l'età vecchia. Se vorrai da te tor il faſcino amoroſo così lo torrai, fuggi di mirarla, ne far che gli occhi tuoi s'incontrino con i ſuoi, ne s'accõpagnino i tuoi guardi con i ſuoi, che di quì naſce la radice, poi togli la cagione, togliendo la converſatione à poco à poco, togli l'otio, occupandoti in coſe più gravi, cava fuor del tuo corpo, ſangue, ſudore, & ogni altro eſcremento, che con quelli ſcacci fuora quei ſpiriti, che ſono rimaſti nel tuo corpo. Vi ſono anchora rimedij contrarij à i primi, Hor impara gli

Rimedij contro il faſcino dell'invidia.

Se'l faſcino ſarà ſtato d'invidia, quello conoſcerai, che perderà il colore, con gran difficoltà inalzarà gli occhi, ſempre andrà inchinato, butterà ſpeſſi ſoſpiri: il cuor ſi vedrà ſtringer d'anguſtia, ne ſi vedrà altro ſegno di malattia in lui, gli uſcirann o da gli occhi lagrime di ſapor ſalſo, & amaro. Per guarirlo dunque, perche l'aria è già infetta, & impeſtata, biſogna bruſciar odori ſuavi, che purifichino

chino l'aria, così inaffiando il luogo di acque odorate, come di garoſoli, cipero, legno aloè, muſchio, & ambra. E però, è rimaſta anchora infin à noi l'uſanza antica, che le donne anchor lo ritengano, quando veggono, che i loro bambini han preſo qualche male, per torlo; ſuffumigano ſubito l'incenſo, e lo rivolgono ſopra, e lo conſervano in aere ſereno: ſarà bene attaccargli al collo queſte pietre, il carbonchio, zaffiro, giacinto, così l'aliſſo herba ſoſpeſa in caſa, il ranno, la valeriana. Dice Dioſcoride che è un' valente rimedio. Odora l'Hiſopo, giglio, porta un'anello dell'unghia della gran beſtia, ò dell'aſino domeſtico, il ſatirione, chiamato orchi, e femina. Ariſtotele dice, che la ruta è molto buona. Tutte queſte coſe rintuzzano la forza del veneficio.

Fine del Libro Ottavo.

DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Nono.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il quale insegna i belletti delle donne.

PROEMIO.

Perche il ragionamento de' belletti delle donne segue il trattato della Medicina, così dopo haver trattato di quella, ragionaremo degli ornamenti delle donne, dalla testa insino à piedi, e n'insegnaremo molti. Ma accioche non paja ad alcuno vanità traporre in questi libri quelle cose, che appartengono à' belletti delle donne, desiderarei, che considerassero, che noi non habbiamo scritto questi segreti, che i giovani per questo attendessero à i vani, e dishonesti piaceri, ma, che Iddio autor dell' universo, hà dato alla natura delle cose, che tutte in se havessero perpetuità, creò il maschio, e la femina, accioche con feconda generatione non havesse giamai a mancar la specie, e che il maschio fusse chiamato all' atto della generatione, allettato da questa bellezza, e creò la donna molle, delicata, e bella, accioche allettato da questa, quasi costretto fusse sollecitato. Noi dunque, accioche la moglie piacesse al suo marito, ne offesi dalla loro bruttezza andassero ad infestare, e macchiare gli altrui letti, habbiamo havuto pensiero di provedere alle donne, come con il ruffianesmo della bellezza, & allettamento de' colori, se fussero negre, ruvide, macchiate, e brutte, e si vergognassero della loro bruttezza, diventassero bianche, liscie, bionde, e bellissime. Noi habbiamo raccolte alcune cose scritte da i scritti degli antichi delle migliori, che ci parevano, l'habbiamo sperimentate, e le buone l'habbiamo portate quì, ma assai sono migliori

quelle

Digitized by Google

quelle della noſtra inventione, e de' ritrovati de' più moderni, che anchora non ſono ſtate ſtampate, aggiongeremo all' ultimo, e prime cominciaremo da' capelli.

Come i capelli poſſano diventar biondi. Cap. I.

PER eſſere il principal ſtudio delle donne ornarſi i capelli, e dopo la faccia; prima inſegnaremo ornar i capelli, e poi la faccia, perche ſtimiamo, che li capelli ſiano il maggior ornamẽto di tutto il corpo humano, che tolto quello, reſta tutto l'altro vano, e manchevole, & all'hora ſtimo che i capelli ſiano belli, & ornati, che mai, quanto più biondi ſono ſplendenti, e che buttino raggi come l'oro. A far queſto ſi conſiderino tutte quelle coſe, che ſono gialle, e che non offendino la teſta, e per eſſer molte, dobbiamo elegger quelle, che più toſto giovino al corpo. Ma prima, che ſi tingano, biſogna far una

Preparatione de' capelli.

La quale inſegnaremo: acciochè ſiano idonei à ricever la tintura. Alle feccie del vino bianco aggiongerai tanto miele finche diventi tenero, e che ſtia ſpeſſo à modo di unguento, di queſto ongi il capello, e dalla ſera ſtia così inſino alla mattina, e poi ſi lava. Poi piglia radici di chelidonia, e di rubia maggiore eguali parti, e piſtale, e piſte porta in olio, nel qual ſia cotto cimino, raſura di boſſo, & un poco di zaffarano meſchia con diligenza, ongi il capo, e laſcia così onto per un giorno, & una notte, poi lava con liſſivio fatto di cenere di cauli, e di paglia di orzo, ma la paglia di ſecale è migliore, perche ſecondo la continua eſperienza delle donne fa il capel biondo, e riſplendente. Ma così farai

Liſſivio per far i capelli biondi.

In un vaſe di creta di bocca larga ſpandi paglia di orzo, feno greco, e cimino ſelvaggio, fatto ſtrato ſopra ſtrato con calce, e tabacco fatto in polvere, dopo poni vi ſopra della paglia già detta, e di nuovo ſi ſpargono le polveri facendo ſtrato, finche ſia pieno tutto il vaſe, e come ſaranno ben riſtrette dopo havervi buttato molt'acqua fredda, laſcia così per un giorno, ma apri il buco di ſotto, e fa riuſcir fuori il liſſivo, ſerviti di queſto col ſapone per i capelli. Ne inſegnaremo anchora

Vn'altro.

A cinque carrafe di acqua di fontana, aggiongi vn'oncia di alume di feccie, e tre di ſapone, & una mano piena di paglia di fave, e fa bollire in una pignata di creta finche manchi la terza parte, poi laſcia far reſidenza, e con l'acqua delle ceneri, e per ogni carrafa di acqua aggiongi un'oncia di miel crudo, e ſerba per quando vorrai ſervirtene. Così anchora farai per i capelli un

Vnguento.

Fà un monte di feccie di vino, e come è di coſtume ſi bruſci, cioè che l'ambito del fuoco abbracci tutti d'intorno, bruſciato che ſarà peſtalo, e ſetaccialo, queſta meſchia ben con olio, e di queſta paſta s'onga la donna ben la teſta quando và à dor-

dormire, e quando sarà giorno, laviſi con liſſivo nel qual siano bugliti lupini amari. L'altre donne in questo modo

Fare i capelli biondi

Si sforzano. Al comune liſſivio aggiungono scorze di citro, e di melo aranceo, e di cotogni, paglia di orzo, e lupini secchi, fieno greco, e fiori di ginestra, e tartaro ridotto in polvere un poco, e laſciſi così macerare per quindici giorni, col quale si lavino i capelli. Altre sono che à due parti di sapone, ci aggiungono una parte di miele, e mezza di fiel di bue, a' quali aggiungono poi la duodecima parte di cimino domestico, e di zaffarano selvaggio, e laſciati così al Sole per mezzo meſe, le meſchiano ogni giorno con un cocchiaro di legno, e poi se ne ſervono. Si fa ancora una decottione di aceto, e litargirio d'oro molto eccellente per fare i capelli d'oro. Sono anchora, che fanno l'acqua forte col fuoco di salnitro, vitriolo, sale armoniaco, e cinabrio, della quale acqua bagnati i capelli, subito pigliano un splendente colore d'oro, ma i capelli ne restano bruſciati, ma quelle, che la sapran temperare, fanno un buon effetto. Ma queſte coſe son baſſe. Ma hor inſegnaremo un'eccellentiſſimo eſperimento

A far i capelli d'oro

Caviſi l'olio del miele per diſtillatione, come inſegnaremo. Primo uſcirà l'acqua chiara, poi gialla, poi d'oro, di queſta ci ſerviremo ungendo i capelli con una ſpongia, guardando che nõ tocchi la cotica, perche la tinge gialla, nè agevolmẽte il colore andrà via. Queſto hà di buono, che la tintura durarà per molti giorni, e colora ancora i canuti, e bianchi, che pochi sono quei liſſivij, che li tingano. Overo fa liſſivio di cenere di quercia, & aggiongivi quanto una fava di reubarbaro, altretanto di tabacco, una mano piena di fieno greco, e di paglia di orzo, scorze di melo arancio, limatura di legno ſanto, zaffarano ſelvaggio, & un poco di liquiritia, bugliano tutte queſte coſe in un pignato di creta, finche manchi l'acqua per tredici volte, e di queſta si lavino i capelli, aſciugati al Sole, e poi ſpargendo ſolfo ſopra i carboni, ſoffumigherai i capelli, e quando si bruſciarà ricevi quel fumo per un embuto di picciolo buco, e coverto intorno di un panno, che'l fumo non si perda.

Come i capelli ſi tingono di un color roſsaccio.
Cap. II.

PErche si trovano molte donne, & huomini di carne roſſa, e de' capelli del capo, e della barba, i quali se li faceſſero di color d'oro, diſcordarebbono dal color della carne, per dar anchora ſodisfattione à queſti, mi è paruto à ſcrivergli queſti ſegreti. Anticamente facevano roſſi i capelli con la limatura del decotto dell'albero loto, il qual'albero noi chiamiamo volgarmente in Napoli melo fioccolo, overo con la fecce di vino bruſciata vecchio, nel modo, che havemo già detto, aggiungendovi lentiſco, cioè l'olio, che si fa di tal modo à queſto effetto. Laſciavano le bocche mature di lentiſco per parecchi giorni fatti a'monti,

finche

Digitized by Google

finche ſi marciſcono, poi buttandovi acqua nelle caldare di rame, che buglivano fin tanto, che crepaſſero, ne riempivano poi un ſucco, e ne cavavano fuori l'olio col torchio, di queſt'olio ſe ne ongevano i capelli per mità la notte, e così li facevano roſſi. Ma come noi poſſiamo

Far i capelli roſſi.

L'inſegnaremo. Vien à noi una polvere da Africa, chiamata volgarmente alchena, la qual ſe bolliremo nel liſſivio, finche reſti colorato, e n'ungeremo i capelli, li tinge di color roſſo, che non ſpariſce mai per molti giorni, ma intanto, che vai ongendo, guardati di non toccar l'unghie, perche mai andrà via, di modo ſi tingono. Così anchora ſi tingono le giube, ò crini, e le code de'cavalli di color roſſo. Ma noi con l'olio di miele ſodisfaremo à tutto queſto. Perche cavatone quell'acqua chiara, e gialla, aggiũgendovi fuoco, ne verrà fuori un'olio roſſo. Queſta è una tinta eccellentiſſima à tingere in roſſo i capelli, e bianchi, e canuti pur tinge per molti giorni, e quando la tintura ſparirà via dileguandoſi, reſtaranno i capelli di color d'oro, ma quando ongemo il capo col liſſivio, pigliaremo la ſpongia con le forbici, accioche non imbrattiamo le mani, e la cotica della teſta.

La femina naſconde la bianchezza
Ne' ſuoi capelli con rimedij, & herbe
Li tinge di color meglio, che d'oro.

Come ſi tingono i capelli di color nero. Cap. III.

MI pare opra di carità ſoccorrere à quelli huomini, i quali ſi vergognano di eſſer vecchi, quando vogliono naſcondere la loro canitie come ſe con quella tintura voleſſero rubbare à gli anni, & alla etade, e ſe habbiamo proviſto alle donne giovani, biſogna anchora, che diamo ſodisfattione alle matrone, ſe principalmente accadeſſe, che una canezza importuna innanzi tempo occupaſſe la teſta. Anticamente ſi faceva con la decottione delle frondi di ſalvia, delle ſcorze delle noci verdi, de'frutti del Rhoi, di mirto, rovo, cipreſſo, ſcorze delle radici dell'elce, e coſe ſimili; la corteccia della radice dell'elce cotta, ma prima marcia, e tenutala nel capello tutta la notte, fa i capelli neri, ma purgati prima con la terra cimolia. Impara dunque

Il capello canuto come divenghi nero.

Piglia le ſanguiſughe, e falle marcire nel vin roſſo per cinquanta giorni, poi ongi i capelli al Sole, e diverranno negriſſimi. Overo in due ſeſtarij di aceto, un ſeſtaro di ſanguiſughe, poſte in vaſe di piombo per ſeſſanta giorni à marcire, e come habbiam detto, ongi i capelli. Plinio dice, che hà tanta forza di tingere i capelli, che ſe non tengono la bocca piena di olio coloro, che ſi tingono, che anneriſcono anchora i denti. Ma ſe ti piace

Che i capelli divenghino lunghi, e neri.

Piglia una lucerta verde, e tagliali la coda, e'l capo, cuocila in olio comune, e n'ongerai la testa. Nè havrai anchora

Vn'altro.

Con questo modo ongerai commodamente la barba, & i capelli si divengono bianchi ad alcuno. Litargirio, rame brusciato, mescolarai con quattro parti di lissivio, e quando sopra al fuoco leggiero comincierà à scoprire il buglio, ti laverai, e quando saranno asciutti lava con acqua calda. Noi ci habbiamo servito di questi per dottrina degli antichi. Io hò fatto lissivio di cenere di quercia, e di calce viva, chiamata volgarmente capitello. In quello si cuoce litargirio di argento, e poi prendiamo esperienza se sarà cotto, con un pezzo di lana bianca, che calandola nella pignata, se si tingerà di color negro, come vogliamo, la lascierai più cuocere, se vedemo, che rode, e mangia la lana di capitello è troppo forte, bisogna aggiunger acqua, se tinge poco, aggiungi litargirio, di questo ne laverai la testa, e la barba canuta in pelo negro, nè la frode si basta conoscere, perche quanto più laverai, negreggerà con maggior splendore.

Come si faccino cadere i peli. Cap. IV.

PErche accade molte volte, che alcuni luoghi della persona siano brutti, e schivi per la moltitudine di peli, overo, che non ve ne siano à bastanza, insegnaremo come il luogo troppo peloso divenghi senza peli, & il luogo senza peli, divenghi peloso. Questo è l'

Vnguento volgare da far cadere i peli.

Che communalmente s'usa nelle stufe. Consta di quattro parti di calce viva ridotta in modo di polvere, & una di oro pigmento, cuoci, e ne farai esperienza con una penna di gallo, calandola dentro, la qual se lasciarà le sue penne, sarà cotto, e guardati, che non sia cotto soverchio, nè stia molto sopra la carne, perche brusca. Ma s'avverrà, che la cote resti brusciata per l'unguento, si ongerà il luogo di unguento populeo rosato, ò meschiato con olio di viole, così cessa il dolore, e questo si hà da far nelle stufe, ma non havendone, sopra le pietre vive, ò tegole infocate la donna ben circondata di panni intorno riceva quel fumo, finche sudi, dopo il sudore, lavisi con acqua calda, e poi si netti, & asciughi, poi si onga tutta, perche tutti i luoghi onti, si nettano subito di peli, e restaranno biachi, e netti. Gli più antichi di noi l'usavano in questo modo, come n'insegna Saterna ne'libri di Agricoltura, riferendolo à noi Varrone. Se vorrai fare alcuno senza peli, piglia una rana verde, e cuocila in acqua finche cali il terzo, e di quella poi ongiti il corpo. Ma per la rana verde si deve intendere il rospo, perche la ranocchia non hà questa virtù. La salamandra cotta nell'olio hà questa forza, come dice Dioscoride, ma sarà di virtù più gagliarda, se sarà macerata nell'olio, e liquefatta la marcia della salamandra, che suole in color di latte vomitar dalla bocca, in ogni parte del corpo, dove tocca, fa cader subito i peli. Dioscoride dice la scolopendria marina cotta nell'olio, & onta, fa cader i peli. Ma

A non

A non far cadere i peli.

Se caverai l'olio dell'hioſciamo, cioè dalli ſemi nel torchio, overo da'luoghi ſpelati, ongerai col ſucco, naſceranno tardamente, il medeſimo avviene col ſucco della cicuta. Overo per torre i peli aggiungevano à gli uovi delle formiche, auripigmento roſſo, e gomma di hedera con aceto, e fregavano il luogo ſpelato. Nel tempo antico fregavano con la radice dell'hiacinto il pettenecchio a' bambini, accioche non vi naſceſſero peli, e però queſto eſperimento è molto uſato da queſti moderni de'loro ſchiavi, che ongevano con vino dolce quella radice per ritardare i peli, che veniſſero poi tardamente. Ma ſe vorrai

Che i peli più non rinaſcono.

Nel che veramente non habbiamo poco ſudato, havendone eſperimentato molti, e molti, che tutti habbiamo ritrovati falſi. Prima è biſogna lavar il luogo con acqua calda, e poi torre i peli ad uno ad uno con le forbici, e trenagliuole, con che le donne ſi cavano i peli ſoverchi, dopo liquefarete il ſalnitro nell'acqua, e s'ongeranno i buchi de'peli. Riuſcirà meglio con l'olio di ſolfo, e meglio di vitriolo, e così più non rinaſceranno, e ſe pur rinaſceranno dopo un'anno, ſaranno ſottili, e mollicelli, il che ſe di nuovo le ſterperai, reſtarà il luogo ſpelato per ſempre con queſto modo habbiamo fatto le fronti delle donne più larghe, di quelle che l'havevano ſtrette, e tolto i peli da'luoghi conſueti.

Come poſſiamo far naſcere i peli. Cap. V.

AL contrario poi coloro, che vorranno veſtir di peli i luoghi nudi, con queſti rimedij potremo ſodisfar ſubito. Sogliono alle donne avvenire, che le fronti loro ſiano nude di peli, e le tempie, noi inſegnaremo con queſto modo

Come potremo ritardare i peli, che non cadano innanzi la vecchiezza.

E ſe fra tanto ſe ne ſono caduti alcuni, ſi riparano. Bruſcierai il melantio ſopra i carboni, e bruſciato, peſta, e ſetaccia, e meſchiato con acqua ongi la teſta. Gli noſtri antichi con queſti eſperimenti facevano creſcere i capelli, col riccio terreſtre, con le api bruſciate, ò cenere di moſche, ò polveri delle ſecche, ò con ſterco di ſorci bruſciato, e fatto molle ongendo, a'quali aggiungeremo ceneri di nocciuole, di noci, di caſtagne, e di datteri, e delle ſilique delle fave, e di tutte queſte coſe miſchiate, ò di alcune ſole, faremo naſcere i peli. Ma ſe vuoi

Che i peli naſcono preſto.

Noi gli ſogliamo far con acqua di miele diſtillato, cioè quella, che vien fuori prima con poco fuoco, perche in poco tempo hà fatto naſcere molti peli, bagnando ſpeſſo il luogo, overo tenendolo ſempre humido con pezze di lino bagnate, non nettando, ma facendo che s'aſciughino da loro ſteſſi. Le nobiliſſime matrone potranno fare con queſto modo

Che i peli naſcono più delicati.

Auguſto era ſolito bruſciarſi i peli delle gambe con le ſcorze di noci ſecche, accioche il pelo naſceſſe più molle. Ma

Far che naſchino i capelli preſto più lunghi.

Peſtiſi ben la radice dell'altea, con ſogna di porco, e bollano aſſai nel vino, poi giongivi cimino ben peſto, maſtice, e roſſi di ovi ben duri, meſchiando un poco, e dopo che ſaran cotti, coliſi il tutto per panno di lino, e laſciſi così, finche ſi riposi, dipoi ſi ricoglia quel graſſo, che và notando di ſopra, & ongaſi il capo lavato prima, accioche naſcano preſto. Prendi un pane di orzo col ſale, e graſſo di orzo, bruſcia il pane, e con queſta miſtura ongerai il luogo. Sono alcuni, che col graſſo del collo del cavallo, ne ongeno una pignata vitreata dentro, e vi pongono poi una anguilla fatta in pezzi graſſa. Laſciando cuocer così, finche ſi ſcioglia in olio, & ongeno la parte.

Per tor le tarme, che rodono i capelli. Cap. VI.

VI è una peſte di capelli, la qual venendo a' capelli, li ſecca, ſpezza, e conſuma, che in poco tempo laſciano di loro il capo vedovo. Hor porremo i rimedij, come potremo torgli via. Non vi è coſa più giovevole, che porvi medicine amare, per mandar via quelle tarme, ò ſerene così dette. Piglia fior di mirto, di gineſtra, di gallitrico, e ſi cuocano in aceto, finche ſia conſumato l'aceto, e così fregherai l'eſtremità de' capelli continuamente, poi farai polvere aſſai ſottile di lupini amari falla bollire in aceto, e così con quella fregherai i capelli fra le mani, che in queſto modo ſi manderanno via quelle ſerene, e s'uccidono. Ma noi ſolemo uſare il pane caldiſſimo, tolto all'hora dal forno, e partir per mezzo, diſtendendovi i capelli per mezzo, tenendoli così finche il pane ſi raffreddi.

Come i peli ſi faccino creſpi. Cap. VII.

PAR che aggiunge non poca gratia, e bellezza il capello al capo di tutte le donne, che fanno non poca profeſſion di bellezza, s'affaticano con ogni diligenza à fare, che i capelli divenghino creſpi. Onde ſe vorrai ſapere

Come ſi facci il capello creſpo.

Cuoci nel vino il capel venere col ſeme dell'apio, aggiungendovi olio in abondanza, perche fa il capel folto, e creſpo, tratto da Plinio, oltre à ciò, ſe al capo dopo raſo lo bagnerai ſpeſſo del vino, dove ſian cotte dentro radici di anfodillo, dice il medeſimo, che il capello diverrà molto creſpo. Overo piſta la radice del cebuto con l'olio, & ongiti la teſta, e legavi ſopra il capo le frondi del medeſimo. Dice anchora, che la cenere del ſimo del Camelo increſpi il capello, overo la cenere del corno del montone trito con l'olio, e poi ongere il capo ſpeſſe volte, ma prima raſo. Così anchora i ricci marini, e delle caſtagne ridotti in cenere, & onti col miele nel capo.

A far

Digitized by Goog

A far le ciglia belle. Cap. VIII.

PRima che togliamo la mano dallo ſcrivere del fare i capelli belli, inſegnaremo anchora, come li dobbiamo far neri, per abbellir le ciglia, perche non poca diligenza uſano le donne anchora in queſto, come nell'altri. I Greci chiamano queſti rimedi calliblefari, quaſi belle ciglia. Anticamente dunque

A tingere i ſovracigli

Si ſervivano della terra ampelite, la quale è molto ſimile al bitume, ſi peſta, e fa un color nero belliſſimo, e s'uſa nelli abbigliamenti delle ciglia, & in far neri i capelli, overo la midolla del bue della gamba deſtra dinanzi peſta con foligine, giova à i vitij delle ciglia, & à gli Angoli. La fuligine ancora ſerve al medeſimo con licinio di carta, e con olio di ſeſamo, e la fuliggine in vaſe nuovo onta con una penna. L'oſſa delle palme bruſciate in pignato nuovo, e ſe ne ſervono in vece della cenere dello ſpodio, e ſi meſchia ne gli unguenti degli occhi, e vi giongono del nardo per far belle le ciglia, e ſe la prima volta non vengono bene bruſciati, bruſcinſi la ſeconda volta. Le frondi anchora delle roſe ſi bruſciano beniſſimamente al medeſimo effetto. Oltre à ciò così ornerai le ciglia. Piglia il laudano col vino, e meſchiarai l'olio del mirto, e lo meſchiarai col medicamẽto così pingue. Overo porrai le frondi del mirto nero col doppio di galle piſte, nell'olio, e te ne ſervirai. Noi ci ſerviamo di queſto. Si friggeno le galle nell'olio, e le peſtamo con un poco di ſale ammoniaco, li meſchiamo con aceto, nel quale ſiano buglite le ſcorze del rovo, e di moro, e di queſto ſe n'ongano le ciglia, e laſcia così per una notte, e poi la mattina le lavarai con acqua. Ma ſe ti piace.

Mutar il color degli occhi

A i puttini, farai così. Togli cenere delle ſcorze della nocciuola, meſchiata con olio, & ongi la fronte, che così gli occhi bianchi de'bambini ſi muteranno in neri, facendolo più volte; ci ſono anchora molte eſperienze di far neri gli occhi giallicci, e di varij colori. Ma laſciamo di ſcrivergli, per non uſargli così agevolmente coloro, che ne hanno biſogno, ne per lo più rieſcono all'eſperienza, come ſi vorrebbe.

Come ſi faccì la faccia bianca. Cap. IX.

INſegnammo un'altra volta ne'libri noſtri della Fitognomonica delle herbe bianche, ſplendenti, e lucide, cochiglie, e pietre, far la faccia bianca, ſplendente, e di color d'argento. N'inſegnamo hora alcune, accioche di queſte ne poſſi da ſe trovar dell'altre. Diremo prima le ſemplici, e poi quelle, che ſon compoſte di molte. Tutte le coſe bianche fanno la faccia bianca. Il giglio è di una bianchezza immaculata, onde i ſuoi bulbi, che ſon come cipollette, decotti nell'

acqua,

acqua, over l'acqua ſtillata di quelle ſe ne bagnerai la faccia la mattina, e la ſera, e maſſime delle vergini, diverrà bianca. L'elſine ciſſampelos fa il ſuo fiore à campanello nō diſſimile al giglio, ma ſenza odore, e ſenza quelli fiocchetti gialli dentro, che non han altro che la bianchezza, che non è altro che un'abbozzo, che fece la natura, quando imparava à far gigli. L'acqua diſtillata de'ſuoi fiori aumenta maraviglioſamente la bianchezza della faccia. Poſſiamo anchora far la faccia bianca con la decottione dell'avorio. Il Melanthio ſa la faccia pura, come ſcriſſe Dioſcoride, ma ſe tu lo preparerai in queſto modo, vedrai la ſua eccellenza, peſtalo, e col ſetaccio cavane la parte più ſottile, poi cava il ſucco da' limoni, e di quello bagna la farina di melanthio per un giorno naturale cavala fuori, e laſcia ſeccare, poi peſta un ovo con la ſua ſcorza, meſchia, e di nuovo ſeccalo all'ombra, e di nuovo falla paſſar per ſetaccio, e la mattina quando la donna s'alza dal letto, poſta quella farina in una tela di lino bianca, un poco rara, bagnala con acqua, over con ſputo, e con quella pezza di lino frega la faccia, acciò quel latte, che ne vien fuori, e non la farina tocchi la faccia. Ma ſe ti piace far

Che la faccia imbianchiſca come latte

Si fa in molti modi, e principalmente con queſti, che ſiamo per narrarti. Fa buglire in una pignata di creta vitriata mezza oncia di litargirio in aceto forte, fin' à tanto, che la parte ſottile ſia ſvanita, e poi ſerbalo. Poi in un'altra pignata boglia una mezza oncia di acqua chiara, poi meſchia l'una, e l'altra acqua, e commovile, e diverrà latte, & andrà giù, come havrà fatto reſidenza colalo, buttandovi copioſamente acqua, e laſcia così finche facci reſidenza, e di nuovo la colerai, ponivi della nuova, commovi, e laſcia per un poco di ſpatio, che facci reſidenze, eſponila al ſole, e come prenderà forma d'unguento fanne ballottine, e ſerba al biſogno, delle quali te ne ſerberai per imbianchire la faccia, uſandole con l'acqua. Overo peſta ſottilmente otto oncie di litargirio di argento, ſopra quella polvere butterai cinque libre di aceto, così diſtilla cinque volte, e ſerba al biſogno; prenderai poi alume di piuma una dramma, & un altra di ſal gemma, mezza oncia d'incenſo, due dramme di canfora, ſei oncie di olio di tartaro, una libra di acqua di roſe, piſta le coſe da piſtarſi, e fa l'infuſione, poi diſtilla l'acqua per vaſo di vetro, e ſerba. Quando poi te ne vorrari ſervire, poni un poco dell'una, e l'altra acqua ſovra la pianta della mano, meſchia, e diverrà latte, e frega la faccia, e così diverrà bianca. Overo togli la corteccia à venti limoni, che ſono ſpecie di cedri, e porrai à macerare le corteccie in una libra di vino gagliardo, e buono, e mezza libra di acqua di roſe per ſei giorni, poi vi giongerai ſei oncie di giglio bianco, e di radici di malva, e laſciale ſtar così per ſei altri giorni, all'ultimo aggiongivi quattro oncie di reſina di terebinto, e due di argento vivo ſublimato, mezza oncia di borace, e dieci bianchi d'ova indurati al fuoco, e ſempre meſcolerai, e ſi conſervino per una notte, l'altro giorno poſto il cappello ſovra la boccia, & incollando ben bene le giunture, che non reſpirino, riceverai l'acqua, che diſtilla nel recipiente, e ſerbala per lo biſogno. Ma noi ci vogliamo ſervir di queſto, per eſſer facile à fare, ad uſare, e fa un boniſſimo effetto.

fetto. Piglia un bianco di ovo, e sbattilo tanto con un coltello, fin che diventi una bianchiſſima ſpuma, poi laſcia ripoſare, che diverrà acqua. Poi piglia un oncia di buon miele, e meſchia con quell'acqua finche s'uniſcano inſieme, & in quello vi meſcolerai, quanto due grana di frumento di argento vivo, ſollimato, ben peſto, e quando la donna andrà à dormire, poni un poco di quell'acqua ſu la pianta della mano, meſchia, e poi impiaſtra la faccia, e laſcia coſi ſeccare, acciochè non ſi attacchi alle lenzuola, e la mattina poi lavati con acqua chiara, e ritroverai una faccia aſſai bianca, e riſplendente.

Come le donne debbano ben purificarſi, ſu la faccia acciochè poſsano ricevere i belletti. Cap. X.

QUello che prima era da dirſi, era, che prima ſi pongano nella faccia i belletti, biſognava rendersi pura, & accommodarſi di modo, che fuſſe ſtata atta à ricevere i belletti, perche accade molte volte, che le donne ſe ben i rimedij inſegnati ſieno eccellenti, e l'acque pur buone, poi fanno poco buono effetto. La ſomma dunque del negotio ſarà, che primo ſi prepari la faccia, e queſta ſarà una eccellente

Preparation della faccia

Battiſi ſemola di farina di orzo in una pignata piena di acqua legata in una pezza di lino, e bugliano tanto, che non reſti ſe non la terza parte, poi ſi prema quel latte, acciochè non venghi tutto fuori, e di queſta decottione bagna la faccia, e laſcia ſeccare, poi piſta la mirra, e ſi meſchia quel con bianco di ovo, e poi ſovra tegole infocate ſi bruſcino, e ricevano quel fumo per embuto, di cui la parte più ſtretta riguardi la faccia, e la larga il fuoco: la teſta s'involge in una tovaglia: acciochè non ne ſcappi il fumo, e come havrà ricevuto molto quel ſuffomigio, ſi fregano la faccia con una tovaglia, e dopo poſſono ſoprapongerſi i belletti. N'inſegnaremo.

Un' altro migliore

Quando ſi havrà à purgare la faccia, overo imbianchire, biſogna torne alcune pelliccine, le quali ſogliono impedire, che i belletti non faccino lega con la carne. Peſta un'oncia di argento vivo, ſublimato in ſottiliſſima polvere, ponila in una pignata vitreata, buttavi poi dentro ſei bianchi d'ovo, e così ben sbattuti, che ſieno converſi in acqua, poi ſi riſcaldi ſu le ceneri calde, finche divenghino ſpeſſe, poi li poni in una tela di largo teſſimento, e premendo con le mani cavane fuori l'acqua, con la quale ſe ne lavi la faccia. Dopò meſchiarai alla ſopradetta acqua egual parte di miele, e di bianchi di ova, ponila ſovra la palma della mano, e frega con le mani quel luogo, ò la faccia, che vorrai mondare. Al fin poi bugli la zea, che chiamamo ſpelta, e come ſarà ben cotta, prendà quel fumo per l'embuto. All'ultimo ſi freghi la faccia con un panno di lino rozzo. Altri ſi lavano la faccia con acqua, nella quale ſia buglita la ſemola.

Come

Come ſi facci la carne del volto mollecina. Cap. XI.

LA ſeconda dote della faccia, òeccellenza è la mollezza, così anchora delle mani, ma queſta s'acquiſta con coſe graſſe, e principalmente con lo latte dell'aſine, che toglie tutte le rughe della faccia, conferiſce alla bianchezza, e la fa mollecina. Però non ſenza cagione Poppa Sabina moglie di Herone portava ſempre ſeco cinquanta aſine, e ne bagni macerava il ſuo corpo con quel latte. Però ſe tu vorrai fare

La faccia molle, e riſplendente

Poni le molliche del pane nel ſiero, e nel latte: poi le diſtillerai, e con queſt' acqua ne bagnerai la ſua faccia, perche opera gagliardamente à far la faccia bianca, & à conciliar lo ſplendore in quella, overo piglia ſei carrafe di latte, & in quelle macererai le molliche del pane per cinque hore, poi piglia dieci limoni, e ſcorzali, e feca il corpo in ſottiliſſime fette, e poi sbatti due bianchi d'ovo, e peſta un'oncia di canfora, e due oncie di alume zuccarino, miſchia tutte le coſe, e ponile in vaſo ben coverto, che non reſpiri, poni al ſole, e naſcondilo per il biſogno. Gli è un'altro ſecreto.

Al medeſimo

Bulli in acqua due piedi di vitella ben netti, fin tanto, che ne ſfumi la metà, ponivi una libra di riſo, e laſcia cocere, bagna molliche di pane in latte di aſina, ò di capra, poi diſtilla dieci bianchi d'ova peſte con le ſcorze, e tutte queſte coſe diſtilla à fuoco lento, & aggiontovi un poco di canfora, e di boráce, poni in un vaſo di vetro due piccioni pelati, e cavane fuori l'inteſtine, e ponivi tanto latte, che ſi cuoprano, & aggiongevi un'oncia di borace, e tre di trementina una di canfora, e cinque bianchi d'ova, e poſtovi il coperchio diſtilla, perche delle coſe graſſe ſi concilia mollezza alla faccia. Le coſe reſtanti diremo quando parlaremo di biancheggiar le mani, e di mollificarle, perche uno è il modo di rimediare all'uno, & all'altro.

Come ſi facci il volto riſplendente com'argento. Cap. XII.

PErche ſi fa non ſol riſplendente, ma di argento da quelle coſe, che habbiamo detto, che hanno ſembianza di argento, e ſe ben non ſi vedrà argentata, ma riſplendente, come di ſplendore di argento. E un'herba chiamata volgarmente argentaria, overo argentina, di cui le foglie dalla parte di ſopra ſon verdi, ma dalla parte contraria di argento, e le donne pongono alla faccia acqua diſtillata di queſta à tor le macchie, & ad introdurvi la bianchezza, e lo ſplendore d'argento. Le lumache, che ſi trovano ne' luoghi humidi, e nel caminare laſciano il ſegnale del lor camino inargentato. Scriſſe Dioſcoride, che toglie le macchie dalla

Digitized by Google

dalla faccia, ſi deſiderano molto dalle donne, perche diſtillata in vaſo di vetro, ſi cava da loro un'acqua, la qual monda la faccia eccellentiſſimamente, e la fa ritirare, che ſplenderà come di color d'argento. Evvi l'orecchia marina, di cui la faccia di dentro, ſplende di color d'argento, ò di perla; ſonovi anchora, molte ſpecie di cõche, le quali poſte à macerar nell'aceto, ſpogliate da quella cruſta di fuori, rimãgono riſplendente, à guiſa delle conche, che producono perle. Sonovi le conche, le quali chiamano madre perle, le quali dalla parte di dentro, ſplẽdono di color d'argento, come color di perle, delle quali tutte ſe ne ſervono le donne per far ſplendente la faccia, perche riſplender la fanno di color d'argento. Ma eccellentiſſimamente fra tutte le coſe fanno queſto effetto le perle, eſſendo diſſolute in aceto forte, e macerate ſotto il fimo, perche mandano fuori un certo olio riſplendente, eccellentiſſimo à far la faccia ſplendida, come ne parleremo nella fitognomonica più diffuſamente. Al medeſimo uſo ſi cerca la pietra riſplendente di color d'argento. Ma niuna acqua è più eccellente di quella, che ſi fa del talco, ò dell'argento vivo, come inſegnaremo appreſſo. Ma ſe vogliamo.

Levar le cicatrici delle ferite della faccia

Si piglia acqua da partire, e con il pennello ſi pone ſu gli orli delle ferite. Se ve ne ſono, che fan la faccia molto ſconcia con i labri roverſciati, e le foſſette, che fu male appuntata, che l'acqua romperà, e ſaranno ſopra certe veſſichette, laſcia romperſi, e loro ſteſſe, che faranno una cruſta laſciala cader da ſe, che cadendo reſterà la ferita vguagliata di ſotto; potrai fare à poco à poco, e nõ tutto in una volta, che poſſa il patiente far i ſuoi negotij, e quando ſarà ben eguagliata à ſuo modo, ongevi ſopra l'olio di cera, ò di carabe, ò di balſamo, che fanno il medeſimo effetto vi reſtituirà il colore, poni uno per volta, ò meſchia, che fra poco reſterà la cicatrice del medeſimo color della carne, e torrà quel roſſore, che appena ſi conoſcerà dove era.

Come ſi facci il liquor del talco per i belletti delle donne. Cap. XIII.

E Se ben in luogo dedicato à queſto effetto, ne ragionaremo più diffuſamente, come ſi cavi l'olio del talco, quì ſolo dimoſtraremo come ſi prepari per l'uſo delle donne. Di tutti i modi, che vanno à torno de' quali havemo fatto eſperienza, ne porremo uno. Peſta il talco nel mortajo di ferro, e poi l'accommoderai in una pignata di robaſtiſſima creta, e poſtovi il coperchio, la chiuderai con fil di ferro, e poi incolla con luto, che non ſpiri per alcun ſpiraglio, e ponilo poi al ſole à ſeccare, poi la porrai nella fornace delle pietre in luogo dove reverberano le fiamme, overo in altro luogo, dove la fiamma ſia gagliardiſſima, levala poi come la fornace ſarà finita di ardere, rompi il vaſo, e troverai, che è ridotto in calce ottimamente, ma ſe non bene, non ti rincreſca porla di nuovo al medeſimo luogo, e far la medeſima opra, finche vedrai, che la calce ſia ritornata in

quella bianchezza, che ſi deſidera, quando vedrai dunque, che la calce ſia perfettamente divenuta bianca, peſtala nella pietra di porfido, accomodala in un ſacchetto, overo ſovra un marmore in luogo humidiſſimo, overo in un pozzo altiſſimo, overo ciſterna, e laſcia ſtar così, che per la ſoverchia humidità lo vedrai diſtillare. Ma più agevolmente, e più perfettamente ſi ſcioglierà in acqua, ſe ſarà ben bruggiato, e fatto calce, perche le parti calcinate, e diſeccate per forza di fuoco, più tirano à ſe l'humido. E ſi fa anchora

D'altro modo

Non inutilmente, calcina il talco, e poſtolo in pignata in forno di vetrari, dove il fuoco è più gagliardiſſimo, e laſcialo così per ſei giorni, che il talco ridotto in calce per tal modo, poſto in una zucca, la qual primo evacuerai, e ſotto vi farai un picciolisſimo buſo, e poſtola in un luogo humido con una ſcudella di ſotto, ne ricoglierai l'acqua, che ne ſtilla, e la calce diverrà acqua, e queſta porrai in carrafa di vetro, e nel bagno cava acqua, e ſerviti di quello, che riman di ſotto. Noi anchora

D'un'altro modo

Ce ne ſiamo ſerviti. Piglia le lumache, e laſciale allo ſcoverto per tre giorni, acciochè ſi mojano di fame, e diuenghino magre per la fame, e ſi purghino bene, poi torrai la calamita argentea, overo talco ridotto in ſottiliſſima polvere, e meſchia col bianco d'ovo, e farai come un'unguento, di quello ongi un vaſo di creta, e ponivi dentro le lumache, perche ſi mangeranno quel talco, come ſe l'havranno mangiato tutto, e l'habbino digeſto, e buttato fuori gli eſcrementi, all'hora piſta le lumache, con tutte le ſue ſcorze, e poſtele in ſtorta con leggiero fuoco, cavane l'acqua, che l'humor che n'uſcirà, val molto à conciliar alla faccia un color di vero argento.

Preparatione dell'argento vivo ſublimato. Cap. XIV.

HAvemo detto già, che niuna coſa val tanto à far bella la faccia delle donne, cioè à polirla, e farla lucida, quanto l'argento vivo, e però vi porremo molti modi di prepararlo, acciò che ti ſervi di quelli ſecondo il tuo biſogno. Piglia mezza oncia di argento vivo purgato, e non falſificato col piombo, perche ſe ſarà falſificato col piombo, perderai l'opera, e l'olio. Come ſi purghi, e ſi conoſchi, l'havemo inſegnato altrove, queſti miſchia con una mezza libra di ſolimamato, e ponilo in mortajo di marmo, e con un piſtello di legno nuovo lo peſterai, volgendo ſempre in rotondo, primo diverrà nero, poi fra ſei hore diverrà biãco, ſe non laſcierai di volgere in giro ſempre, all'hora giongevi ſei oncie di ſal bianco, ſempre volgendo intorno col piſtello, perche quanto più accortamente peſterai, tanto lo renderai più perfetto, come l'havrai ben tinto, biſogna levarlo. Poi poni acqua caldiſſima chiara nel mortajo, meſchia, e conturba, e laſcia così fin tanto, che la parte lutoſa cali ſotto, e le bruttezze, che ſono più leggiere vadino ſopra. Inchina il vaſe da lato, e butta l'acqua à poco à poco, e ponivi di

ſopra

Digitized by Google

ſopra l'altra, e così farai il medeſimo per cinque, ò ſei volte, mentre vedrai la polvere nuda, e ſenza bruttezza, ne farai pilole, e fa ſeccare al Sole. Sono alcuni, che quando lo peſtano, lo ſpargono d'acqua, accioche quando ſi peſta, quella polvere ſottiliſſima, che ſi leva con l'aria, reſti ſotto. La ſomma del fatto è queſta, che ſia ben purgato, e ben peſto, e che colandolo non ſi turbi, quello che reſta ſotto, e ſe ne perde alcuna parte. Sono alcuni, che fanno un buſo nel ventre della pignata, e quando havran fatto reſidenza, apraſi il buſo, e così l'acqua verrà fuori con le bruttezze. Altri all'argento vivo ſolimato, aggiungono la terza parte di argento vivo, e peſtano con piſtello di legno, e con mortajo di legno, intanto habbino in bocca quattro grani di maſtice, finche ſi riſolva in ſputo, e quello buttano nel mortajo, fin tanto che imbianchiſca come habbiamo detto poi ſi pone in una libra di acqua diſtillata di brionia, e ſi laſcia bollire in quella, finche ſia conſumata, dopo diſteſo un panno di lino alla bocca del recipiente vaſe, ſi cola, e ſi laſcia al Sole, e di quella polvere ne fanno pilole con gomma draganti. Altri all'argento vivo ſolimato, aggiungono la ſeſta parte di argento vivo, peſtando ſempre, e poi vi aggiungono canfora borace, e la metà di ceruſſa, meſchiando inſieme ogni coſa. La ſomma è queſta, che quando ſi piſta, ſarà coſa buona ſpargervi acqua di ſopra, accioche col piſtare la polvere ſia fatta ſottile, che voli in aria, e dopo buttandovi acqua ſopra ſe rimane alcuna ſporchezza, vadi à galla, e più agevolmente vada fuori. All'hora quando l'argento ſolimato ſarà purgato, ſi laſci, che facci poſa, e così buttando l'acqua di prima, ſi ponga l'altra di nuovo, e la lavino, e così ſi fa tanto infin che appaja, che ſia ben lavata, e non ſi veda notare alcuna negrezza. Ma niuna ſarà migliore, come habbiamo detto della

Acqua di argento vivo.

Son molte donne, che non ſoſtengono l'argento vivo ſolimato, perche è molto nocevole alli denti, ma ſi ſervono dell'acqua. Ma veramente di niun modo meglio ſi cava acqua di argento vivo, che quella, che vien chiara, & humida, perche bagnandoſi la faccia con quello, ſplende, biancheggia, e riluce di un color di argento, ritira la pelle, e la fa molle, e delicata, nè hò viſto in mia vita coſa più eccellente. Il modo di cavarlo, già l'hò inſegnato.

Modo di far la ceruſſa per il volto. Cap. XV.

PErche l'argento vivo ſolimato è molto nocevole al volto, han ritrovato uſar la ceruſſa in ſuo luogo, ma non fatta al modo uſuale, ma che ſenza pericolo della pelle, e de'denti, le donne ne reſtino ſodisfatte, e finalmente s'è venuto alle ceruſſe. Piglia aſſogna di porco ben lavata, e purgata con acqua commune almeno dieci volte, e ponila in liſſivio di acqua dolce, e dopo quindici giorni ponila in vaſe, over cruciuolo di creta di bocca larga, e ſpargerai ſopra aceto fortiſſimo, buttavi il graſſo, che l'aceto avanzi ſopra per tre diti, dopo ferma ſopra la bocca lamine di piombo, e nelle commiſſure accomoda pezze di lino, che l'aceto non

ſpiri via, per ogni quindici giorni ſi toglie quel coverchio, e ſi vede ſe il piombo ſia anchora riſoluto, e radine ſopra quello, che vi ſtà come fuliggine, e raſo torna à coverchiare,& à ſerrar le commiſſure,e laſcia per altretanto tempo, e fà il medeſimo come habbiamo inſegnato di ſopra, finche tutto il piombo ſia diſſoluto in ceruſſa. La ceruſſa poi biſogna lavarſi in queſto modo. Butta l'acqua in un vaſe aperto,ponivi dentro la ceruſſa,dimenala di quà,e di là, che ſe vi ſono alcune ſporchezze vadino di ſopra, la ceruſſa perche è grave cala giù, tranſvaſa quello,che ſopranuota,e ponivi nova acqua,e fa il medeſimo,finche vedrai la ceruſſa polita,e netta,& havendoſi fatta ſeccare, reponila all'uſo. Ma ſe ti piace anchor farla

Di altro modo

Piglia due mani piene di orzo mondo, e lo porrai à molle nell'acqua per una notte,e dopo ſecco,peſtalo in un mortajo di marmo,e peſto ponilo in un vaſe vitriato,che contenga l'aceto,e poni anchor nell'aceto quattro uovi intieri con le ſue ſcorze, e ſopra n'accomoderai una lamina di piombo, e ſarebbe meglio concava à guiſa di volta, ò almeno la manco piana che poſſa eſſere,cuopri il vaſe,che non reſpiri da nulla parte, e ſotterralo mezzo nell'arena, e ponilo al Sole, toglilo dopoi dieci giorni, che l'havrai ſepelito,ſcuopri, e raſchia con una penna la ceruſſa,che troverai nella volta,poi leva l'uova, e ponivi l'altre, e fa al medeſimo modo,e dopo altretanti giorni radi finche ſarà conſumata tutta la lamina. La ceruſſa poi legherai in una pezza di tela di lino netta un poco rara, e ponila in un vaſe pieno di acqua,e sbatti di quà,e di là quel faſcetto finche vedrai reſudarne di fuori una parte limoſa,& il graſſo rimanga nella tela poi laſcia far poſa all'acqua,e colala,e di nuovo sbatti, e ſetaccia,e muta l'acqua, finche non vi ſiano più ſporchezze, all'nltimo cola l'acqua,e ſerba la polvere riſeccata. Queſta con l'acqua di fonte ſola, fa la faccia bianchiſſima col bianco dell'uovo, e la fa rilucente. Sono altri, che in

Altro modo

Lavano la ceruſſa, e la fanno pura. Pigliano la ſtoppa di canape, e la meſchiano ne'bianchi d'uovo ben sbattuti, e poi pongono la ceruſſa nel mezzo, e l'involgono, e rivolto la tela in un vaſe di creta nuovo accomodata la cuoceno per un'hora, e ciò aggiungono l'acqua, e quando bolle ſi leva via la ſpiuma, poi leva dal fuoco,e ſe vi reſta alcun pezzetto di piombo,buttalo,poi farai ballotte con gomma draganti, accioche più acconciamente la poſſi conſervare, overo la ceruſſa ben piſta,lega con pergameno, e dopo attaccala di ſopra con una tela alla manica del vaſe di creta,e ſi coce in acqua di gigli bianchi,al modo di cuocerlo,come habbiamo inſegnato prima, al fin ponilo in una ſcudella di creta, e cavato fuori con diligenza tutta l'acqua, ſeccala al Sole per quindeci giorni, e conſervala.

Belletti eccellentiſſimi per le donne. Cap. XVI.

GIà habbiamo parlato ſeparatamente come poſſiamo far la faccia bianca, ſplendente, e molle, hor inſegnaremo l'acque compoſte di queſte coſe, che nel medeſimo tempo poſſano

Far la faccia bianca, ſplendente, roſſa, e molle.

Già giungendo inſieme molte coſe, che habbiamo dette, e poi diſtillando. Piglia un'oncia di ceruſſa già lavata, mezza di argento vivo, ſolimato, altretanto di gōma dragante, una di tartaro, le quali tutte peſterai, e le porrai dentro un piccione ſventrato, e ben netto, poi cuſerai, e lo metterai dentro una pignata nuova di acqua ſtillata per zucca, e cuoci tanto finche l'oſſa ſiano ſeparate dalla carne, poi diſtilla il tutto, e quando andrai à dormire, lavati la faccia, e la mattina lavati con acqua di fonte, e così havrai la faccia bianca, e vermiglia, ſplendente, e delicata. Faſſi anchora

In altro modo.

Peſta tre libre di ſilique di fave verdi, aggiongevi due di miele, & una di reſina di terebinto poi ponilo in un vaſe, e ſerra, che non reſpiri, e laſcia così per otto giorni ſotto il fimo, poi aggiungivi quattro libre di latte di aſina, e nel ſuo vaſe cavane l'olio, uſalo con l'acqua la mattina, e la ſera. Se vorrai

In altro modo.

Farai così. Piglia fiori di ſambuco, di roſe ſelvaggie, agreſta, e colla di canne: diſtilla ſeparatamente ogni coſa, e miſchia tutte le parti inſieme, overo diſtilla di nuovo, e ponilo al Sole, e queſta ſarà eccellentiſſima. Ne inſegnaremo.

Un'altro.

Spiumarai una gallina ſenza acqua calda, e caverai l'inteſtina, e la partirai in pezzi, poi ponila à molle nel vino per una notte, la mattina lavala bene in quello, ſtringela con le mani, che non vi reſti vino dentro, & aggiungendovi poi due bicchieri di vino bianco, le ſtillerai per lambicco, poi piglia fiori di ciſſampelo, di citro, di melorancio, e ſtillerai tutti inſieme, e conſerva l'acqua ſeparatamente. Poi aprirai i limoni, di quelli ne caverai l'acqua, il medeſimo de' fiori di fava, poi ſei bicchieri di latte di aſina, & altretanto di vacca diſtillerai, e così farai dell'acqua delle zucche, e della ricotta, e di fiori di ſambuco, e della terebintina. Al fine habbi un vaſe di vetro, e poni in eſſo due dramme di canfora, e la quarta parte di una libra di ceruſſa, fatta in polvere, meſchia con l'acque già dette, e chiuſo di vaſe ponilo al Sole, & alla Luna per quindici giorni, e quando vorrai ſervirtene, bagna una pezza di lino in quello, e frega la faccia.

Come faremo la faccia di color vermiglio.
Cap. XVII.

Già habbiamo insegnato come si facci la faccia bianca, hor insegnaremo à farla vermiglia, accioche da tutte le parti la moglie paja bella al marito. Primieramente

A far vermiglia la faccia pallida.

Ch'essendo pallidetta divenghi bella, ci serviremo di questo rimedio. Piglia aceto distillato due volte, e buttavi in quello rasura di sandali rossi, quanto vi piace, lo cuocerai à fuoco lento, aggiungendovi un poco di alume, & havrai un color vermiglio perfettissimo da tinger la faccia. Anchora se ti piacerà haverlo, che odori, aggiongivi un poco di muschio, zibetto, garofoli, overo alcuno altro aroma. Eccone

Un'altro.

Piglia i garofoli fiori, pigliſi l'estremità delle frondi, si pestino, e se ne cavi il succo, i quali fiori se saranno molto maturi, che saranno neri, aggiongivi succo di limoni, che così porporeggiano di color più bianchiccio, col quale ne porrai in faccia con un pennello, e così conciliarai un vermiglio colore alle guancie senza puzza. Overo bagna nel succo di limoncello le frondi di garofoli, poi poni al Sole togliēdo i vecchi, e penendo de' nuovi finche diverrà colorato come vuoi, fa diseccar quel succo, e così vedrai un color rossissimo. Ma noi de' garofoli, rose, & amaranti con l'acqua vita ne havemo cavato la quinta essenza (come dicono) e poi aggiontovi alume, succo di citro, ne havemo fatto un eccellentissimo colore per far la guancia vermiglia. Piglia questo

Altro.

Si aggiungerà la decima parte di miele ad un buon vino, & un'oncia d'incenso, e poi distillerai, e nell'acqua porrai à molle rasura di sandali rossi fin tanto, che sia tinto à suo piacere. Se di quella poi ne laverai la faccia, diverrà bianca, e colorata. Fassi anchora un

Belletto, che non può scoprirsi.

E con un dolcissimo inganno ingannarà tutti, perche con l'acqua chiara farai le guancie vermiglie, & il colore vi durarà molti, e molti giorni, e tanto più porporeggia quel luogo, quanto più laverai con acqua chiara, e fregherai con panno di lino. Piglia grani di cardamomo, che chiamano i spetiali grano di paradiso, cubebe, garofoli d'india, rasura di verzino, & acqua vite distillata più volte, dove un pezzo saranno stati insieme, overo à fuoco lento, overo sotto il letame ne caverai acqua, della quale bagnane spesso la faccia. Sono anchora molti esperimenti.

A colorare il corpo.

Se buglierai nell'acqua l'urtica, e di quella ne laverai il corpo, lo colorerai di un color di rose, usandolo di continuo. Così se distillerai le fragole, e ti laverai di quell'

Digitized by Google

quell'acqua, ti farai colorita la faccia. Ma gli antichi tingevano il corpo di varij colori, così per ornamento, come per parer terribili alle guerre, come ſcrive Ceſare eſſer uſanza de' Britanni, i quali ſi tingevano con l'herba glaſto, da Teofraſto chiamata Iſacide, da noi guado. Et appreſſo i Greci le donne ſi tingevano col glaſto, come ſcrive Senofonte, & à tempi noſtri gli Indiani di Occidente. Le radici dell'anchuſa al tempo dell'eſtate cacciano fuori un ſucco di ſangue, il che molto ben ſanno le donne, le quali occultano con quel colore i vitij della lor pallidezza, che con queſto belletto mentiſcono il color vermiglio della faccia.

Ad imbianchire il molto roſſor della faccia. Cap. XVIII.

HAbbiamo inſegnato come ſi coloriſca la faccia, hor come ſe ne togli il ſoverchio roſſore, quando il corpo n'occupa ſoverchio roſſore, e queſto ſe deſia da quelle donne, c'hanno la faccia ſoverchiamente colorata. Impara dunque il modo, col quale potrai

Imbianchire il ſoverchio roſſore della faccia

Piglia quattro oncie di nocciuoli di perſiche, e due di ſemi di zucca monda, peſta, e premile fortemente, e cavane quel liquore oleaginoſo, del quale ne laverai la mattina, e la ſera i carbonchi, e la roſſezza della faccia, e così à poco à poco andranno via, e gli emenderai. Pigliane

Un' altro

Diſtillinſi le viole pavonazze, ſcorze d'ova, ſpiuma di vetro, canfora meſchiate con acqua, conſerva poi quell'acqua allo ſcoverto, e lavane quel roſſore. Anchora hò eſperimentato, che l'acqua de' gigli bianchi eſtingue il roſſor della faccia.

Della faccia bruſciata dal ſole, come diventi bianca. Cap. XIX.

QUando le donne allo ſcoverto, e di eſtate fanno alcuni viaggi, per un ſol giorno, che ſieno ſtati al ſole, ſi fa la pelle della faccia così nera, che và molta difficoltà à torla via. Noi à queſto effetto habbiamo inventato un tale

Eſperimento

Sbatti dieci chiara d'uova, finche diventino acqua, a' quali aggiongi un oncia di zuccaro cado, e poni in vaſe vitreato, e quando vai à dormire, ongi la faccia, e la mattina lavati con aqua di fontana. Ne ſcrive Plinio

Un altro

La faccia bagnata di bianco d'ovo non ſi bruſcia dal ſole. Appreſſo noi le donne, che non vogliono, che le facci loro ſi bruſcino dal ſole, prima, che ſi pongano in

cami-

camino per il ſole pigliano un bianco d'ovo, e ci meſchiano un poco d'amido, e lo sbattono. e poi ongeno la faccia, e finito il camino, con acqua di orzo levano quella tunica, che ci havevano prima. Sono chi faccino

In altro modo

Pigliano ſcorze di meloni, e con quelle fregano ſovra la faccia, e così purgano le macchie, che ci hà fatto il ſole, & altre ſe pur ve ne fuſſero indottevi per altre cagioni. Il ſeme ſuo peſto, e fregato fa il medeſimo effetto, anzi più efficacemente. Un certo liquore, che ſi trova in certi follicoli, che naſcono fra gli olmi, nella loro prima generatione della primavera, bagnato ſovra la pelle la fa lucida, toglie le macchie, e la fa maravigliosamente ſplendente.

Come ſi levino le macchie dalla faccia. Cap. XX.

LE macchie, che ſogliono comparir ſu le faccie delle donne, ſogliano per lo più diminuire gran parte della loro bellezza, e noi in queſto modo vi remediaremo, cioè con coſe aſtergenti, e detergenti, e biancheggianti le faccie. Dunque

A tor le macchie dal volto

Bagna le macchie con olio di tartaro, poi laſcia ſeccare, & habbi una poi, che non ſia lavata infin à dieci giorni, poi lava il luogo con liſcivio, e così non ſi vedranno più macchie. E ſe quel luogo non riuſciſſe ben netto, non ti rincreſca far il medeſimo, e ſe queſto non ti piaceſſe, pigliane

Un'altro

Spegni la calce viva nell'acqua, meſchia, e sbatti per dieci giorni, dopò due giorni traſvaſa l'acqua chiara in vaſo di rame, poi piglia un pezzo di ſale ammoniaco con li due diti della mano, e tanto fregherai ſul fondo del vaſo, finche vedrai l'acqua colorirſi di color turchino, e quanto più fregherai, tanto più ſi colorirà, e di turchino diverrà pavonazzo, tanto bello, che l'occhio non può veder coſa di maggior giocondità. Di queſt'acqua bagna un panno di lino, e poni sù le macchie, fin che ſecchino, e bagna di nuovo finche ſcancellino le macchie. Eccone

Un'altro

Toglie due oncie di trementina, altretanto di biacca, ſi meſchino con bianco di ovo, e sbattendo, ongi i panni di lino, e quando vai à colcarti, fa che ſi attacchino ſu le macchie, e la mattina lava quel luogo, ne ti rincreſca di rinovarlo finche il luogo ſia mondo dalle macchie. Se ti piace, eccone

Un'altro

L'acqua ſtillata di pimpinella meſchiata con canfora, poni ſu la faccia, perche fa la pelle liſcia, toglie via le macchie, e fa l'aſpetto molto piacevole alle donne, che ſi sforzano di parer belle. Stilla frondi di moroni, metti poi l'acqua al ſole per dieci giorni, à queſta aggiongi acqua di argento vivo ſolimato, verderame, borace, e polvere di conche marine ben peſte, poi laſcia al ſole per altri tã-

ti

ti giorni, e ſervitene al biſogno. Ma ſe vorrai

Torre il livido da i cerchi de gli occhi

Così potrai, e principalmente alle donne, quando patiſcono i loro meſtrui. Liniſci il luogo di biacca, e di polvere di fave meſchiata con aceto, ò con roſſi di ovo meſchiato con miele. Il medeſimo anchora farà la farina di fava, e di fieno greco meſchiato con miele, e livito. Ma

Torre i ſegni delle botte, & il livido

Così potremo, ſe linerai i ſegni delle botte con ſugo di frondi, e di radice di taſſia, e fattone pilole al ſole: in una notte ſola toglie i ſegni. Nerone Imperadore fè chiaro, e famoſo queſto eſperimento nelle battaglie, che la notte faceva con le ſue concubine; illiniva la faccia battuta con incenſo, e cera, & il giorno ſeguente portava la faccia pura, e ſincera contro la diſoneſta ſua fama. Overo l'olio cavato da' ſemi, e fiori torbido fa opere maravigliose. Overo quella radice con egual parte d'incenſo, e di cera meſchiate inſieme, e non farvelo ſtar più di due hore, e poi bagnerai il luogocon acqua di mare calda. Le noci anchora peſte, e linite togliono i livori. L'aceto, overo il miele onto toglie i ſegni delle lividure. Il medemo effetto fa l'aglio fregato, perche riduce al color proprio le coſe livide, overo il cenere bruſciato, overo col miele. Vale al medeſimo il ſucco del ſenape linito la notte, overo linito col miele, e geſſo, overo con un ceroto. Si eſcaverà la radice della zucca ſelvaggia, e nel buco vi ſi porrà l'olio, e poi ſi cuoca quella radice alle ceneri calde, linito poi toglie i ſegni delle lividure. Le macchie, le quali ſono ſegnate nel corpo, & impreſſe dalle donne pregne, mentre ſono tirate da grandiſſimo deſiderio, che volgarmente ſi dicono gole. Si togliono di queſto modo. Mangi primo quella carne, di quel frutto, che ne porta il ſegno à ſatietà, e poi quella carne, e quel frutto lega ſopra quel luogo viva, e ſi è frutto verde, mentre quello ſi muoja, e queſto ſi marciſca, & andrà via. Overo bagna quel luogo di acqua forte, overo di acqua regia, e la pelle diverrà molto nera, e così ſparirà via, ſe non, torna à far la medeſima operatione

Alle macchie, & alla bellezza

Non laſciaremo dietro una eſperienza di Eliano del leone, quella ſpecie di locuſta, in certe membrane attaccate ne' teſticoli, ſotto i quali vi ſono alcune carnicelle molli, e tenere, che ſi chiamano il graſſo del leone, in queſto giovano all' huomo, che fanno lucide, e ſplendenti le faccie horride, e ſquallide. L'unguento roſato illinito, e formato in unguento, concilia molto la bellezza, e la fa ſplendente di una chiara bellezza.

Digitized by Google

Come poſſiamo tor le lentigini. Cap. XXI.

PErche le lentigini ſogliono allo ſpeſſo ſconciar la faccia, e principalmente le bianchiſſime, e però à tor quelle, e mandarle via, ci ſerviremo di queſti eſperimenti. Noi ſpeſſe volte

A tor le lentigini

Ci ſiamo ſerviti dell'olio di carta, cioè cavando quello dalla carta bruſciata. Noi il modo di cavarlo, per non turbar l'ordine, lo ſcriveremo nel libro di diſtillare, dove trattaremo di molti modi di cavar acqua, & olei. Queſto olio ongendo ſovra le lentiggini, in breve tempo le mandarà via. Vogliono

Al medeſimo

Le ove freſche cotte circa venti, finche induriſcano, e poi partite per mezzo, e toltone i roſſi, quei cavi de i bianchi riempiti di olio di mandorle, e di reſina di terebinto, cavatone il liquore per vaſe di vetro, e poſto in uſo. Ne inſegnaremo

Un'altro

Sbatti due ova inſieme, & aggiongivi tanto di ſugo di limoni, & un poco di argento vivo ſollimato, e come ſarà ſtato al ſole, te ne ſervirai. Ne inſegnaremo un'altro

A polir la faccia

Piglia tre parti di radici di ciclamino, e ſei parti di orzo mondo, una di calce di tartaro, due di radici di cocomero ſelvaggio polverizzato, di ſemola di frumento, quanto ſi può pigliar con una mano, bugliano tutte queſte coſe in acqua, finche ſi conſumi la terza parte, e dopò lavati la faccia.

Come ſi togliono l'impetigini dalla faccia, e dall'altre parti del corpo. Cap. XXII.

L'Impetigini così ſconciano la faccia, che non può vederſi coſa più ſconcia, e più ſporca: alcuna volta aſſaltano alcune parti del corpo, come ſotto l'ali, e l'anguinaglie, che buttano fuori acqua puzzolente, che imbratta tutte le veſti. Contra queſte

Impetiggini

Habbiamo ritrovati queſti rimedij. Fa l'acqua diſtillata delle radici dell'oſſilapato, e per ogni libra di queſto poni mezza oncia di ſemi di meloni, e di bianco: ſalnitro, e vi aggiongerai due oncie di tartaro di vino bianco, laſciale così à molle per alcuni giorni, dopò diſtillale, della quale acqua, ti laverai la faccia la mattina, e la ſera, ongela di olio di tartaro, e di mandorli meſchiati inſieme. Ne per mandar via queſte ſarà coſa inutile l'olio di ovo linito. Ma ſono alle volte così ſuperbe, e cattive queſte impetiggini, che non vogliono guarirſi per niuno medicamento. Noi ne porremo

Un'

Digitized by Google

Un' altro

Del quale ce ne ſiamo ſerviti con un mirabil ſucceſſo, anchora nelle invecchiate. Cuoci in una carrafa di vino roſſo gagliardo come lagrima, una dramma di argento viuo ſollimato, dopò la ſera bagna il luogo, e fa ſeccar da ſe, e così fà tre, ò quattro volte, & andranno via l'impetiggini, che non ſi troveranno mai, ne in neſſuna parte della perſona. N'havrai ancora

Un' altro

Piglia tre oncie di ſalnitro, e due libre di olio di mandorli amare, mezza libra di ſcilla, una di carne di limoni, meſchia, e fa che ſi macerino fra loro per mezzo giorno, poi per lambicco cavane l'olio, il quale linito manda via l'impetiggini, ancorche minaccino di volerſi convertir in lepra.

Come poſſiamo mandar via le volatiche. Cap. XXIII.

SOgliono molte volte le volatiche aſſaltar la fronte, il naſo, le mani, & altri luoghi manifeſti, così i calli, & altre ſporchezze, che occupano la pelle, e le donne le ſogliono molto abborrire. Noi contro queſti vitij della pelle habbiamo ritrovati queſti rimedij. E primo

Contro li porri

Gli antichi ſi ſono ſerviti dell'helioſcopio maggiore, di cui il ſugo, onto con il ſale, le manda via, laonde la chiamano herba verrucaria. Evvi un altra ſpecie di cicorea, chiamata verrucaria da gli effetti, perche coloro, che mangiaranno una ſola volta nell'inſalate, ne caderanno tutti i porri da tutte le parti del corpo, overo ſe ne mangiarai una dramma de'ſemi. Ma noi

Un' altro

Ne inſegnaremo, e ci contenteremo di queſto. Ci è una ſpecie di ſcarafone, che ſi trova l'eſtate nelle ſtrade polveroſe, & arenoſe, che pare onto di olio ſe freghe-rai quello ſovra i porri, ſubito andranno via, che non reſteranno i ſegni ne' luoghi, dove ſieno ſtati, ſi ponno conſervare quando ſi trovano per i biſogni.

A tor le rughe dalla faccia. Cap. XXIV.

SOgliono le rughe far ſconcie alcune parti del corpo, cioè la faccia, le mani, & il ventre dopò il parto, e ſimili luoghi, per alliſciar dunque la pelle ſerviti di queſti. Ma vale à

Tor le rughe dalla fronte

La feccia dell'olio di lino, overo la morchia, aggiongendovi gomma arabica, draganti, maſtice, & un poco di canfora. Vale anchora alle mammelle cadenti. Ma queſto vale

A tor le rughe della faccia

Quando havrai cotte l'ova tanto, finche ſien dure, aprile per mezzo, e quei va-

Digitized by Google

cui, dove ſtavano i roſſi, riempi di mirra polverizzata, poi cuopri ſovra con un' altra metà, e lega con filo, che non s'aprano, poi habbi una ſcudella di vetro ampia, & in quella accomoda per di ſovra traverſe alcune verghe, & accomoda quelle ſovra, che ſtiano ſoſpeſe al fondo, le fiſſure dell'ova mirino il fondo, poi accomoda quella ſcudella dentro una ceſta di vimini, e cala dentro un pozzo, alto da ſovra l'acqua un piede, che da quella humidità la mirra diverrà olio, overo ſi ſolveranno in acqua, della quale ongerai la faccia. Il ſugo delle pigne verdi fa il medeſimo effetto, ma la ſua acqua ſtillata più lentamente, e le tele di lino bagnate in quella, ſi ponghino ſovra la faccia, e levarà via le rughe eccellentemente dalla faccia. Ne haverai

Un' altro

Poni à molle i faggioli nella malvaggia per un giorno, poi in vino nero, che cominciarà à germinar da ſotto, i quali diſtillerai con limone, e miele: poi piglia una quantità di carne di vacca vecchia, e queſta anchora diſtillerai, meſchia l'acque, e queſte poni al ſole al ſcoverto in vaſe di vetro per quindici giorni, e te ne bagnerai la faccia mattina, e ſera. Se ti piace

Un' altro

Togli la mattina fiori di taſſo barbaſſo, e poni à molle in vin greco, inſieme con le radici di poligonato, e ne caverai l'acqua con lãbicco di vetro ſtillata, della quale ſe ne laverai la faccia della donna, quando ſi leva dal letto, la farà molto riſplendente. Ma ſe con la medeſima acqua ne vorrai tor le rughe, raggiongevi acqua ſtillata di limoni, ti rallegrerai dell'effetto. Ma queſta è una eccellente

Acqua, che imbianca, toglie via le rughe, e fa ſplendida la faccia.

Piglia parte eguali della radice poligonato, del dragoncolo maggiore, e minore, di aſparagi, zucca ſelvaggia, e de' gigli bianchi, quanto ti piace, e peſtale leggiermente, e ponila in una ſcudella di bocca larga vitreata, buttavi ſovra vin vecchio, ò greco, finche coprirai tutti li ſemplici: aggiungi à queſti la quarta parte di ſugo di limone, dopò prendi dieci ova freſche, e peſta con tutte le ſcorze, e lumache terreſtri, quelle ſenza ſcorze laſcerai così à mollo per un poco, poi diſtilla à foco lento, e poni da parte la prima acqua, poi aumenta il fuoco, e ſerba la ſeconda, la qual ſarà più gagliarda, perche toglie, e manda via dalla faccia le lentiggini. Sono molti, che aggiongono à queſti ſemplici acqua di fior di fave, di matreſelva, e di coſe ſimili, e così torrai dal viſo le rughe, e le macchie, che forſe havrai contratte dal ſole, e tutte l'altre. Con queſto anchora potrai

Tor le rughe dal ventre fatto dopo'l parto.

Cuoci le ſorbe acerbe molto nell'acqua, à queſte giongi bianchi d'ova, ne vi manchi acqua, ove ſia diſſoluta gomma arabica, con queſta bagna un fazzoletto, e queſto accomoda ſopra il ventre, over corno di cervo bruſciato, la pietra amianto, ſal armoniaco, mirra, incenſo, e maſtice. Tutte queſte coſe ridotte in polvere, e meſcolate con il miele, e torrai tutte le rughe.

Ri-

Digitized by Google

Rimedi da pulir i denti. Cap. XXV.

FRa le coſe, ch'abbelliſcono le donne, ſono aſſai famoſe le polveri per pulir i denti, perche non ſi può veder coſa peggiore della donna, quando ridono, ò parlano, moſtrar i denti ſcabroſi, rubiginoſi, ò macchiati, perche quaſi tutte per l'uſo dell'argento vivo ſollimato l'hanno neri, e gialli, anchora, quando far li capelli biondi, ſtanno col capo al ſole, onde i denti divengono debboli, e ſi muovono, che pare ſe ne cadano. Noi prima inſegnaremo, quando ſon neri, come ſi faccino bianchi, e che riſplendano come perle, e poi quelli, che ſono debboli, e ſcarnati dalle gingive ſi faccino gagliardi, & incarnati. Ma anticamente ſi facevano queſti

Polimenti di denti

Delle cochiglie di purpura, e delle buccine bruſciate. La pietra arabica è molto ſimile all'avorio macchiato, eſſendo bruſciato ſerve alli polimenti delli denti. Della pomice ſe ne fanno anchora polimenti, come n'inſegna Plinio della polvere dell'avorio anchora ſe ne ſervivano per pulire i denti. Ovidio anchora ſcrive, che ne i denti

Per la pigritia non venghino macchie
Che la mattina ſi lavin con acque

Ma pur v'inſegnaremo

Un' altro

Del qual ci ſerviamo cõtinuamente, ſi fa pane di farina d'orzo con ſale, e ſi bruſcia, e con mele, non ſolo li fa li denti bianchi, ma concilia molta ſvavità alla bocca, così de' coralli roſſi, di oſſa di ſeppie, di corna di cervo, e di coſe ſimili, de' quali ogn'uno per ſe poliſce i denti, e gli netta, così anchora fanno i grani del cocco, fa anchora in acqua diſtillata di alume, e di ſale, la quale imbianchiſce molto i denti, e gli conferma, ma niuna coſa li fa politi più dell'olio, del folfore, perche gli alliſcia, e toglie via tutte le macchie, e ſe ad alcuni par troppo violento, la potremo temperare con acqua di fiori di mirto. Facciſi un curadenti in forma del dente, e bagnato nell'olio ſi frega ſovra, dove è la macchia (ma con diligenza, che non tocchi le gengive, perche l'imbianchiſce, e rode,) e tanto fregherai finche diverranno bianchiſſimi. La perfettiſſima acqua già l'habbiamo deſcritta nel libro de' rimedij medicinali.

Prohibir le mammelle, che non creſcano. Cap. XXVI.

FRa gli ornamenti delle donne non ci appar coſa più bella, che veder le mãmelle picciole, rotonde, e ſode, e non rilaſſate, ò piene di rughe come quelle che han parrorito. Ma noi così poſſiamo

Prohibir il creſcer delle mammelle

Se

Se volemo. Peſtaſi la cicuta, e quella miſtura meſchiata con aceto ſi ponga sù le mammelle delle donzelle, perche così ſi reſtringono in ſe ſteſſe, che non le laſciaranno più creſcere, e queſto val molto, mentre ſono vergini. Se ben poi al ſuo tempo non laſcia venire il latte. Ma ſe vuoi

Le rilaſſate, e molli farle ritirate

Togli creta bianca, bianco d'ovo, galla omfacite, maſtice, incenſo; peſtanſi, e ſi meſchino con aceto caldo, e di queſto ſi liniſcano le mammelle, e ſtiano così per una notte, laſciandovele ſtar di ſopra, e ſe per la prima volta farà poco effetto, torna à far di nuovo. Giovano à queſto l'oſſa di neſpole, le ſorbe acerbe, le pruna ſelvaggie, acacia, ſcorze di melograno, i ſuoi fiori, i frutti acerbi delle pigne, pere ſelvaggie, piantaggine, ſe tutte queſte coſe buglieremo in aceto, e ſi porranno ſovra le mammelle, overo l'acqua di queſte. Anticamente ſi lodava à queſto effetto la cote naxia, della quale noi ci ſerviamo per arruotare i coltelli, à reſtringer le mammelle delle vergini, e faremo di modo, che non creſcano. Da Dioſcoride. Ma Galeno diſſe, che non ſolo l'impediva, che non creſceſſero le mammelle, ma non facevano creſcere i teſticoli a' bambini. Noi del ſugo dell' alchimilla, e bagnati in quello i panni di lino, e poſti ſovra le mammelle, e rinovati di nuovo, ſi fanno ſempre ſervitio, perche non ſolamente non le fa creſcere, ma reſtringe le rilaſſate delle matrone, e le fa più ſode. Più efficacemente oprarà, ſe ci ſerviamo del decotto della ſua herba, e ſe vi aggiungerai alcuna di quelle, che habbiamo detto di ſovra, come l'hippociſto, ſcorze di melograno, e ſimili. Così anchora l'acqua diſtillata del frutto verde di pino per lambicco, reſtringe le mammelle dileguate, e le rende rotonde, e ſode come quelle delle vergini.

Come l' huomo graſſo diventi magro. Cap. XXVII.

PArlando della bellezza delle parti, biſogna anchor ragionar della bellezza del tutto, come del corpo, ma non potendoſi rimediar alla troppa lunghezza, ò brevità de' corpi, e d'altri, parlaremo di quello, che poſſiamo darle qualche ajuto, come ſarà la graſſezza del corpo; perche veramente molto importa alla bellezza, la ſveltezza, e delicatezza del corpo, non potendoſi veder coſa più ſcõcia, ch'un huomo ſoverchiamente graſſo, che quaſi non huomini, ma moſtri appajono. Molti eſperimenti ne ſcrivono, e quaſi ridicoloſi, e che ponno apportar non poco danno alla ſanità; noi ne ſcriveremo alcuni eſperimenti, facili, e che non ponno apportar danno alcuno. Noi ne habbiamo inſegnati molti nella Fitognomonica, ma queſti ſono i migliori. Loda Plutarco, e ne rende la ragione, che bevendo la mattina della ruggiada di Maggio fa l'huomo immagrire à poco à poco, come anchora nella noſtra meteora dimoſtravamo. Ma ne havemo uſato noi un certo con feliciſſimo ſucceſſo, bevendo l'olio di vitriolo, una lagrima per volta infuſa in un becchiero di vin bianco, meſcolandolo inſieme, che lo fa aſpro, & agro, come ſugo di uva acerba, e queſto tanto aſpro, quanto lo può

ſoffri-

Digitized by Google

ſoffrire, e ſe per ſorte ſentirà qualche alteratione nel corpo, potrà intermetterlo per altri giorni, che ſe vedrà di giorno in giorno inſenſibilmente dimagrire.

Come ſi faccino le mani bianche. *Cap. XXVIII.*

NE ſon da diſprezzarſi i ſecreti delle mani, à renderle bianche, molli, e liſcie, che ſon quelle coſe, che ſi deſiderano nelle mani. Ma la liſcezza, e bianchezza, come ſi poſſino acquiſtare, già l'habbiamo inſegnato, rimane la mollezza, la qual non è dono, ſe non de' graſſi.

Che le mani divenghino di latte.

Togli quelle coſe, che ſon lattuoſe, cioè mandorle, pignuoli, ſeme di meloni, delle zucche, e di coſe ſimili. Dunque le mandorle amare, e ſtutti de' pini peſterai con le molliche di pane, poi meſchia con acqua di orzo, nella quale ſia diſſoluta gomma dragante, miſchia, e fa ballotte, delle quali potrai ſervirtene, quando vorrai lavartene le mani, perche poliſcono, e v'inducono bianchezza. Noi

Al medeſimo.

Ci ſiamo ſerviti di queſto: porrai nell'acqua calda mezza libra di mandorle amare, e ne caverai le ſcorze, poi piſtale in mortajo di bronzo, dopo piglia due oncie di dragoncello minore, ſapor di cervo, altretanto di miele, e tutte queſte coſe miſchia in una ſcudella, e poni al fuoco, e come è riſcaldata, và rivolgendo con un cucchiaro di legno, che ſi meſchino ben bene, e ſerbale ad uſo in un barattolo. Se ti piace

Far che le mani divenghino molliccine.

Lava nove volte il butiro freſco in acqua, all'ultimo in acqua di roſe, & odorata finche vadi via quel brutto odore, e diventi bianco come neve, poi miſchia con cera bianca, & un poco di olio di mandorle dolci, e ne laverai i guanti con vino greco, come ſi ſuole, poi và ongendo la miſtura già detta, in queſti guanti ci porrai le mani, quando anderai à dormire, che con l'ajuto di quelle coſe graſſe, per tutta quella notte ſi rimolliſcono, dopo piglia ſemi di perſici, tolte le ſue corteccie, ſemi di zucca, e di meloni, di papavere bianco, di farina di orzo, mezza oncia per ciaſcuno, poi togli il ſucco di due limoni, così ſotto le ceneri, & à queſto aggiungi tanto di miele, finche ſi faccino in forma di unguento, & accioche odori bene, ſe vi aggiungi un poco di muſchio, e di zibetto, per quando ſi và à letto, la mattina poi lavaremo con acqua de' fonti. Le feccie delle noci premute, e delle mandorle, e ne poſſiamo ſervir per ſapone. Altri ſi contentano di queſto linimento. Si cava il liquore de' ſemi de' limoni, cioè di due oncie, una di olio di tartaro, altretanto di olio di mandorle, ſi meſchiano tutte queſte coſe, e la ſera quando ſi và à dormire, ſi lavano le mani con acqua di fonte, ſi laſciano ſeccare, e ſi ongeno di queſto unguento, e ſi cuoprono con i guanti. Piglia queſto

Altro.

Porrai à mollo nell'acqua fredda per una ſettimana le midolle di oſſa di bue, ma quattro, e cinque volte ci muterai l'acqua, e per ogni libra di medolle, piglia ſei

mela

mela appie, le quali aprirai per mezzo, e cavane fuori i semi, e poi pistale in mortajo di marmo sottilissimamente, e poni in una pignata nuova, accioche odorino più delicatamente, aggiungivi un poco di garofoli, cannella, spico nardo, e lascia bollire nell'acqua di rose, e come sarà ogni cosa ben liquefatta, cavali fuori, e colali, di nuovo aggiongi lissivio forte, e fa bollire à fuoco lento finche sia consumata tutta l'acqua, e dopo serba al bisogno, overo ne forma pastelli. Quel che segue vale

Al medesimo.

Fà un buso nel limone, e ponivi zuccaro candido, e butiro, e cuopri col coverchio, & involgilo in stoppa di canape bagnata, fa cuocere sù le ceneri calde, e quando sarà cotto, si fa molle, quando poi andrai à dormire, ongi le mani, e cuopri con i guanti.

Come si possa tor via la puzza dell'ali. Cap. XXIX.

NON poco farà essere odiata una donna, à cui le puzzano l'ali, e principalmente di quelle, che son grasse, e carnose. Per tor via questa imperfettione, ci potriamo servir di questo esperimento. Anticamente contro questa puzza di ali facevano linimento di alume liquido, e di mirra, overo della farina della polve delle foglie di mirto secche, si spargevano sopra l'ali, e l'anguinaglie. La radice de'cardi linita, toglie non solo la puzza dell'ali, ma anchora di tutto il corpo. Xenocrate promette con uno suo esperimento la puzza dell'ali farla digerir per l'urina, un'oncia della midolla della radice, cotta in tre hemine di vino falerno, finche resti la terza parte, e bevuta dopo mangiare un bicchiero digiuno dal bagno. Noi ci contentaremo di questo. Dissolveremo l'alume nell'acqua, e di quello ci bagnaremo l'ascelle, & i piedi, e lasciamo, che si secchi da se stessa, e così facendo per alcuni giorni, faremo, che più non puzzino questi luoghi. Ma questo, che siamo per dire, sarà effetto più gagliardo. Pesta bene litargirio d'oro, overo di argento, poi fallo bollire in aceto, del quale ne farai ontione in quei luoghi per molti giorni, ne torrai la puzza, nè hò trovato più eccellente rimedio di questo. Overo litargirio pesto in aceto distillato, che avanzi sopra tre diti, lascia così per tre, ò quattro giorni, movendo quattro volte il giorno, poi cola, e lascia così, che farà sopra un certo sale bianchissimo; del quale bagna il piede, e l'ali, e lasciandolo così asciugare per tre, ò quattro volte farà maggior effetto.

Come

y Google

Come poſsiamo fare, che la parte della natura rilaſsata per le parti, ſi reſtringa. Cap. XXX.

Dice Trotula Medico, che è coſa molto honeſta, e dicevole trattarſi del reſtringimento della natura quando per i parti ſia molto rilaſſata, perche per tal cagione alcuna volta ſi viene ad impedir la concettione, onde biſogna ſovvenir à queſto difetto, perche ad alcune s'apre molto queſta parte al partorire, e ſuol molto diſpiacere a' lor mariti, laonde accioche non ſiano abborrite da loro, così rimediaremo à tal difetto. Togli ſangue di drago, boloarmeno, corteccie di melo granato, bianchi d'uova, maſtice, e galle di tutte un' oncia per uno, peſta, e fa polvere, e meſchia con acqua calda, e di queſt'acqua poni in quel canale, che paſſa alla matrice, overo togli parti eguali di galle, ſumaco, piantaggine, conſolida maggiore, alume, e camelea, e queſti cuoci in acqua piovana, e lava le parti vergognoſe. Overo peſta ſottilmente galle onfacite, alle quali aggiungerai un poco di polvere de' garofali, e fa bollire in vino roſſo gagliardo, del quale bagna un panno, e poni al luogo. Ma così reſtringerai quelle delle popolari, e meretrici. Galle, gomme, bianchi d'uova, ſangue di dragone, acacia, plantaggine, hipociſtide, balauſti, lentiſco, ſcorze di gliande, cioè quei coni, dove ſtanno affiſſe, & aprendoſi moſtrano la ghianda, maſtice, terra lennia, e queſte coſe ſi cuocano in vino roſſo, overo aceto, e ſe ne bagni il luogo, e ſi reſtringerà molto. Overo queſte coſe ridotte in polvere ſi buttano dentro per una cannuccia buſata. Overo con queſti fumi pur ſi reſtringe. Il ſinfito è molto eccellente à queſto effetto, perche le carni, che ſi cuocono con quello s'attaccano inſieme, e perciò ſe ne ſervono per fare attaccare inſieme le ferite freſche. La decottione dell'alchimilla, il ſucco, overo l'acqua diſtillata, poſto nel luogo, così ſi ſtringe, & attacca, che non conoſcerai una meretrice da una vergine, overo ſi ſedano ſopra la decottione di queſte, e principalmente ſe vi aggiungeranno à queſte altre coſe aſtringenti: e ſe bagneremo i luoghi delle donne. L'acqua ſtillarà dell'aſte attico buttata ſpeſſo in detti luoghi, farà, che non ſi conoſcano le corrotte dall'incorrotte. Ma ſe ti piace

Far ch'una, c'habbi partorito paja vergine.

Farai alcune pizzette di queſto modo. Alume bruſciato, maſtice, aggiungendovi un poco di vitriolo, e oropimento, e ſi peſtano in ſottiliſſima polvere, che fuggano il toccare, e dopo, che ne havrai fatto pilole in acqua piovana, ſtringi con i diti, e laſcia ſeccare, e accomodale nel luogo dell'himeneo, dove fù la rottura, mutandone una di nuovo, per ogni ſei hore, bagnando ſempre con acqua piovana, ò di ciſterna, e queſto prima per un giorno naturale: perche farà di quà, e di là certe veſſichette, che quando ſono toccate fanno gran ſangue, che non ſi ponno conoſcere dalle vergini. Le commadri, e quelle che hanno cura del partorire, così fanno il medeſimo effetto. Fanno una decottione delle coſe

già dette, e così la ſtringono, poi fanno, ch'una ſanguiſuga morda dall' una, e l'altra parte, e le togliono poi fatto il morſo, perche ivi ſi farà una cruſta, le quali eſſendo tocche, ſi rompono, e mandano ſangue fuori. Altre dopo havere ſtretto il luogo, pigliano ſangue di lepore, ò di piccione ſecco, e con un cannoncino ſoffiando lo buttano dentro, il quale inhumidito dalla matrice divien ſangue vivo. Noi n'habbiamo trovato uno. Facciamo il litargirio in ſottiliſſima polvere, lo cocemo in aceto finche divenghi torbido, poi lo colamo, e ci buttamo dentro le medeſime polveri, l'aceto di nuovo ſi coce, e ſi cola, finche paſſi tutto, poi sfumano l'aceto, e quelche reſta è un linimento eccellentiſſimo per ſtringere.

Alcune burle, che ſi fanno alle donne.
Cap. XXXI.

HAbbiamo inſegnato fin quì eſperimenti utili alli biſogni delle donne, hor dopo queſte coſe da ſenno ſcriveremo alcuni ſcherzi, che uſiamo contro la loro bellezza, ſe piacerà ad alcuno far queſta burla.

Ch'una faccia imbellettata di una donna diventi gialla.

E così potremo conoſcere le faccie imbellettate, facciſi così. Maſtica con i denti un poco di zaffarano, & accoſta la tua bocca alla loro faccia ragionando, che'l fiato farà impallidire il belletto, e la farà gialliccia, ma ſe non ſarà imbellettata, non riceverà alcun nocumento. Overo nel luogo dove dimorano bruſcia ſolfo, perche ſe havranno ceruſſa, ò argento vivo ſublimato in faccia, il fumo le farà ſubito divenir negre, e pareranno facciè di ſchiave. Le donne Napolitane, che paſſeggiano per la ſolfatara di Pozzuolo, ſubito divengono negre, e così anchora tutti i danari di argento, che ſi troveranno nelle borſe. Potremo anchora in queſto modo

Conoſcere ſe il roſſore del volto ſia naturale, ò falſo.

Maſtica alcuni grani di cimino, overo un ſpicchio d'aglio, e ragionando appreſſo à loro, ſe è naturale non ſi muta, ma ſe di biacca, ò litargirio ſvaniſce. Se vuoi

Ch'una donna diventi lentiginoſa.

Si fa delli ſtellioni un cattivo medicamento, chiamiamo ſtellioni queſte lucerte, che appajono l'eſtade nelle caſe, dette tarantole, falle morire nel vino, che tutti coloro, che ne beveranno, diveranno lentiginoſi, e con queſto unguento ſcuoprono, e ſi vendicano le amiche delle bellezze delle puttane. Il rimedio ſarà un roſſo d'uovo, miele, enitro: come ne inſegna Plinio. Se ti piace

Che la faccia diventi verde.

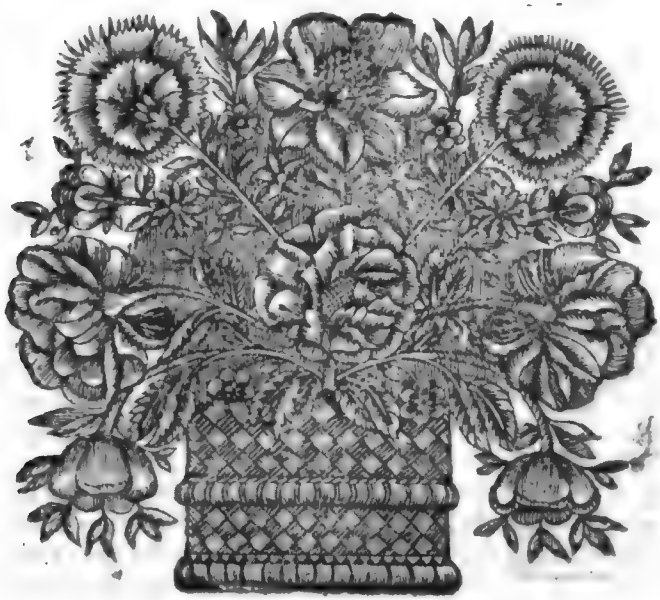
Ce

Ce lo inſegna Avicenna, Piglia la decottione del Cameleonte, ſpargilo nell'acqua del bagno, che farà divenir di color verde colui, che ſtarà alquanto in quel bagno, e poi à poco à poco ſi reſtituirà nel color di prima. Poſſiamo anchora fare

Che cadano i capelli, e i peli.

Un certo liquore, che butta la ſalamandra, come latte dalla bocca, qualunque parte tocca del corpo, ſubito ſe ne cadono i peli, & il luogo toccato ſi muta in volatiche, come n'inſegna Plinio.

Fine del Libro Nono.



DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Decimo,

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna distillare, e delle distillate far ascender le virtù al sommo.

PROEMIO.

IA siamo gionti all'arti, & havemo constituito, cominciar dalla distillatione, inventione di moderni, cosa maravigliosa, e da lodarsi più, che dalla lingua dell'huomo, non dico quella, che s'usa da gli huomini volgari, & ignoranti, perche eglino corrompono le cose, e le distruggono, ma quella, che è stata trattata da veri filosofi, che han saputo quello, che facevano. Impara questa scienza cose mirabili, come i corpi che sono così gravi divenghino spirituali, e sottili, e montino in alto fatti leggieri, e così spirituali, che di nuovo diventino gravi, e corpolenti, e calino giù. L'essentie, overo virtù delle cose, che stanno nascoste nella sua mole sotterrate, conculcate, e disperse ne' suoi ripostigli, come nelle sue camerette, ma pure, e sottili quasi senza niuno meschiamento di materia impura, così nelle piante, come ne' metalli, pietre, e gemme, e noi non contenti di quelle manifeste virtù, che possedono, le vogliamo più nobili, e più gagliarde, e far le più sublimi, e quasi inalzarle insin al cielo. Potremo con gli lambicchi investigar le virtù delle piante meglio, che col gusto, come l'investigarono gli antichi, che cosa dunque più maravigliosa può imaginarsi? La natura è quella, che produce le cose, e quella, che di tante virtù le dota, cosa dell'arte è poi nobilitar quelle, e moltiplicar le virtù sue. Accostisi dunque il letter desioso di cose mirabili, & investigatore de' secreti della na-

Digitized by Google

natura, perche non ſenza grã riputatione, e gloria ſua tratterà la diſtillatione. Primo inſegnaremo à cavar l'acque, & olio, poi l'eſſentie, e le tinture, e gli elixiri, & i ſali, & altre coſe ſimili. Come diſſolva un miſto ne' ſuoi elementi, & ogniuno di quelli render più ſottoli, e più pure le ſue virtù, le contrarietà delle virtù, ſeparar l'una dall' altra, acciò di loro ſervir ce ne poſſiamo come vi piace, & altre, & altre coſe, le quali imparate, giamai ti pentirai di haverle imparate.

Che coſa ſia diſtillare, di quanti modi ſia, e che ſia la noſtra intentione di far con quella. Cap. I.

SE la diſtillatione ſia ſtata conoſciuta dalla dotta antichità, overo nò non mi affaticherò di dimoſtrare, perche eſſi ſi ſervivano di altro eſſercitio di diſtillare, quando biſogno n'havevano, che noi vſiamo, come poſſiamo leggere appreſſo Dioſcoride, dicendo. Si cava dalla pece un' olio, che ſi chiama olio di pece, toltone la parte acquoſa, e v'innata ſopra come il ſero nel latte. Quãdo ſi cuoce ſi cava con la lana pura, la quale ſi ſpande ſovra l'eſſalatione ſua, e quella havendola bagnata, ſi preme poi dentro un vaſe, e ſi può far queſto mentre la pece ſi coce. Gebro così la diffiniſce. La diſtillatione è una elevatione di vapore quaſi nel ſuo vaſe. Ma noi la vera diffinitione l'inſegnaremo nel libro di ciò particolare. Deve la diſtillatione eſſer di tre modi per aſcenſo, per deſcenſo, e per filtro. Ma io non poſſo diſſimular la mia natura, comportar, che fra le ſpecie della diſtillatione ci poſſa entrar il feltro. Diremo noi per aſcenſo, e per diſcenſo, e per inchinatione, cioè un mezzo fra l'una, e l'altra, & è molto neceſſaria, perche eſſendo una coſa dura ad aſcendere la prima volta, per imparar à ſalir sù à poco à poco, s'inchina, e così elevando à poco à poco, mentre ſi fa ſottile, atta à ſalire. Il modo di diſtillare è queſto. Prima s'habbi un vaſe di vetro, overo di rame, per lo più à guiſa di piramide, overo di pero, & habbi il ventre turgido, e gonfio à guiſa di zucca. Sovra il collo di queſto s'accomoda un vaſe fatto à modo di cappello, e così ſi chiama, che nel ſuo ventre riceve il collo del vaſe già detto, alla parte di ſotto di detto cappello ci và intorno intorno un canale, da cui fuora ſporgerà un becco, queſto becco entra in un' altro vaſe, e perche riceve l'acqua diſtillante nel ſuo ventre, ſi chiama recipiente. Si otturano tutte le commiſſure, e ſpiragli con luto fatto di paglia, creta, e con pezze di tela, accioche deſtillandoſi materie flatuoſe, e ſpirabili, riſoluta in vento nõ ſe ne fugga: poſto poi il fuoco ſotto il vaſe, per forza del fuoco le materie ſi dilegnano in un vapor ruggiadoſo, e ſale sù il quale incontrando le volte fredde del cappello, ſi gela nella ſua ſuperficie, addenſato dal freddo, primo moſtra certe bollette, e poi và ſcorrendo per le volte, e per le mura del cappello, già poi s'uniſce in goccie, e cominciando à gocciar fuori, vien in acqua, e ſcorre, e per quel canale vien nel becco, e da queſto ſcorre nel recipiente. Ma il vaſe, & il recipiente ſi vogliono adattare ſecondo la materia delle coſe da diſtillare, perche ſi faranno coſe flatuoſe, e ſpiritoſe biſogna, che ſieno i recipienti ampi, e grandi, e le boccie larghe, e baſſe,

per-

perche per la forza del fuoco ſi ſciogliono in fiato, & entrando nel recipiente ſtretti conſtipati quivi finche poſſono, come non poſſono più ſpezzano il vaſe, e lo fanno volare in mille pezzi, e fanno ſtrepito di una gran bombarda, & i pezzi volano di quà, e di là, non ſenza gran pericolo di coloro, che vi ſtanno preſenti, e cosi'l fiato, che ſi trova in ſtretti recipienti, ſi vendicherà dell' ingiuria della ſua carcere. Ma ſe le coſe ſaranno calde, e ſottili, biſognano collo lungo, e ſottile, e cosi le coſe mezzane, mezzani vaſi ricercano. Queſte coſe l'artefice induſtrioſo, e quelle coſe, che la natura ci adombra potrà imparare. All'animale iracondo, e precipitoſo nell'ira, come l'orſo, & il leone, l'hà fatto il corpo groſſo, & il collo breve, quaſi che voglia da un gran vaſo del ventre mandar fuori la rabbia, e l'ira. Le parti graſſe giacciono volentieri, e ſaleno à poco à poco, come il cervo, lo ſtruzzo, il camelo, e pardo, hanno il collo ſottile, e però ſono piacevoli, & animali di poco ſpirito, di poco corpo, e di colli lunghi, per camino ſtretto, e lungo, i ſpiriti ſottili ageuolmente ponno paſſare, e rinfreſcarſi. Queſto non è da laſciarſi à ſapere. Dalle piante poterſene cavar tre ſorti di humidità, ò di acque primo, dell'alimentaria, della quale vive, e come è ſecca non l'hà più, la qual acqua è poco differente da quella di pozzo, ò di fonte, l'altra acqua è di cõſiſtenza, della quale il ſemplice è compoſto, e formato, e queſta è di virtù più ſoda, la terza è dell'humido radicale, graſſa, & oleoſa, & in queſta ſtanno naſcoſte le virtù. Ne è da laſciarſi di dire, come i principij dell'arte, le quali hò conoſciuto da mille eſperienze, che i ſemplici da diſtillarſi, alcuni primo mandano i vapori ſottili, e caldi, poi gli più humidi, e groſſi. Al contrario alcuni terreſtri, e flemmatici, poi gli ignei, e caldi, i quali ſtanno nel ſeno della materia per forza del fuoco, che gli contraſta, ſi cacciano via. La qual coſa par, che con niuna regola ſtabile, e perpetua ſi può ſtatuire. Noi noteremo alcuni, & altri tu col tuo ingegno più ſoblime, non ti rincreſca di oßervare.

Del cavar l'acque, e principalmente odoroſe. Cap. II.

L'Eſtrattioni dell'acque, perche ſono volgari, ſe ne ſpediremo con poche parole, ſe à te piacerà eſtrahere l'odorate, cerca nelle piante calde, e terreſtri, le quali nelle parti più interne nella ſua mole contengono gli odori, queſte ſenza artificio alcuno, buttate, ne' loro vaſi, e dato fuoco ſotto, ritengono gli odori ſuoi. Come ſe

Dalle roſe, fior di naranzi, mirti, lavendole con l'acqua odorata.

Volendo cavare, come habbiamo detto, e ſimili à queſti cosi à cenere, come à bagno porrai cavare, come ti piace, ma dando à poco à poco il fuoco, che non ſi bruſcino. Sono ancor nelle piante le frondi odorate, come del mirto, lavendola, citro, e ſimili, le quali miſchiando con i ſuoi fiori, non per queſto occupa, ò diminuiſcono i loro odori, de' fiori, anzi gli comunicano alcuna gratia, e in quei paeſi, ove non naſcono queſti fiori, dalle loro cime nate di freſco, perche odorano bene, ne hò viſto cavar acque odorate, e principalmente ſe queſte coſe chiuſe

ſe in vaſe per alcuni giorni prima le laſcerai al ſole. Si cava un'acqua di odor giocondo, e veramente da non ſprezzarſi delle frondi del baſilico, e maſſime del cirrato, ò garofolato detto, ſe à leggiero caldo di acqua di bagno ſarà eſtratto, & à poco à poco s'alletti, e li cavi ſuori, e dopò ſtillata ſi ponga al ſole. Da i fiori dell'azadarat, overo pſeudoſicomoro, ſi cava un'acqua odorata, delicata, e ſpiritoſa. Il modo di ſapere ſe gli odori ſono in tutta la maſſa del corpo, e nella ſuperficie ſola di fiori, ò delle fronde, ſparſa in altre parti, è queſto. Si freghino le frondi, ò i fiori con i diti, i quali odorando ſi conſervano il medeſimo odore, overo odorato più ſuavemente. Gli odori ſtanno naſcoſti in tutto il corpo, al cõtrario poi ſe gli fregherai con i diti, perderanno ſubito non ſolo l'odor natio, ma odoreranno gravemente, ò puzzeranno, gli odori di queſti ſi trovano ſolamente nella ſuperficie delle frondi, ò fiori, i quali meſchiati con l'altre parti al fregare, che non odorano così bene, non ſolo perdono l'odore, ma puzzano. In queſti uſaremo nel diſtillargli un'altro ordine, & artifitio. Come per eſſempio

Cavar acqua odorata da garofoli, roſe moſchette, viole, gelſomini, e gigli

E come debbia farſi. Piglia le roſe moſchette ſelvaggie, & à bagno ſe ne cavi il primo vapore, e tolto quello, ponghinſi dell'altre, perche ſe le cocerai più lungo tempo, non ſolo ne caverai fuori quel ſottile, e ſparſo nella ſuperficie: ma quello, che giace nel corpo della pianta, e che puzza. In queſta acqua poni a mollo altre roſe per alcune hore, e poi toglile via, e ponivi dell'altre, e quanto farai queſto più frequentemente, tanto più odoreranno con più vehementia, ma ſia il vaſe ben chiuſo, accioche quel ſuave odore non ſpiri via, e ſi dilegui con l'aura. E così havra l'acqua odorata delle roſe moſchette domeſtiche, & il medeſimo de' gelſomini, garofali, gigli, narciſſi, giacinti, & altri ſimili farai. E ſe non ti piacerà porgli à molle nell'acqua propria, ponendoli nell'acqua roſa, farai il medeſimo. Con queſto modo io hò fatto odorare à gli artefici di diſtillare eccellenti non ſenza lor maraviglia de i ſopradetti fiori l'acqua odoratiſſima. Ma perche accade ſpeſſo, che'l brutto odor di bruſciato offende l'acque, quando colui è ſovraſtante al deſtillare non è molto diligente; che dà troppo fuoco, inſegnaremo

Come poſſa tor la puzza del bruſciato

Perche quelle frondi, ò fiori, che ſtanno nel fondo del vaſo ſentono più la forza del fuoco di quello, che ſtanno di ſovra, laonde prima, che queſte ſentano la forza del caldo, quelle di ſotto ſono bruſciate, per lo più l'acque ſtillate ſogliono ſentir della brutta puzza del bruſciato. Noi porremo le medeſime acque ſtillate à diſtillare à leggiero fuoco di bagno, accioche ſalà sù la pura acqua, à fondo reſtino le feccie con l'olio di così cattivo odore. Se deſideri ſapere

Come dalla diſtillatione poſſiamo raccorre più acqua

Quando ſia il cappello di piombo, ò di ſtagno, ſi circondi intorno intorno di lamine di ferro ſtagnato dritte, e chiuſe intorno infin alla cima del cappello, e di

ſotto

ſotto habbia un canaletto, come quello delle fonti, che ſi poſſa aprire, e ſerrare, quando ſi vuole, perche quando il vaſo è infocato dal fuoco, i vapori ſcacciati dal caldo ſi fuggono alla cima del cappello, e ſi ritrovano il cappello anchora caldo, di nuovo cade nel vaſo diſtillatorio, e con difficoltà il vapore ſi congela in acqua nel caldo, così eſſendo freddo il cappello, per riempirſi ſopra di acqua fredda, all'hora congelandolo quei vapori in acqua, con più larghi rivi cadono nel recipiente l'acque diſtillate, come l'acqua fredda comincia à riſcaldarſi nel cappello, all'hora s'apre il canaletto, e ſi laſcia uſcir fuori, e ſi riempi di nuovo di acqua fredda, e così ſi facci, che ſempre l'acqua ſtia fredda ſopra il cappello, il che avverrà, ſe aprite il canaletto, e ne caverete l'acqua calda, e con queſto modo ne caveremo maggior quantità, che ſe ne cavava primo nel modo ordinario.

Per far l'acqua vite. Cap. III.

QVell' acqua, che noi chiamamo acqua vite, ſi fa così. Si piglia vino gagliardo, e ſpiritoſo, e nato in colli ſecchi, come nel monte di ſomma, e chiamano greco, e quella che prima ne vien fuori, che ſi calchino l'uve chiamano lagrima, queſto diſtillerai à bagno, overo à cenere con boccia di vetro di lungo collo ne ſtillerai ſolo la terza parte, e l'altro ſerba, perche ſi rivolta in gagliardia, e finiſſimo aceto, che non è altro, che cadavero del vino, poiche n'è ſtata cavata fuori la parte più ſottile, ch'era l'anima ſua. Quello che hai diſtillato di nuovo, e queſto pur di nuovo ſempre togliendone la terza parte. Dopo apparecchia un vaſo di lungo collo, e più ſtretto, cioè almeno di tre cubiti, i vetrai lo chiamano matarazzo, & in queſto vaſe ſi ſtilli di nuovo, al fin ſovra la bocca del vaſe vi ſi ponga un pergameno ben tirato, e poi vi s'accommodi il cappello, & acceſo il fuoco di ſotto, il ſottiliſſimo ſpirito del vino non paſſando la carta, paſſa il cappello, e ſcorre nel recipiente. Alla flemma è negato il ſalir tanto alto, e paſſar per quei luoghi, e però reſterà al baſſo. L'eſperienza ſe ſarà ben purgata dalla flemma l'acqua vite, ſe bagnerai in quella una pezza di lino, e bruſciandolo alla candela ſi bruſcerà tutto, overo ſe ſi butterà ſovra una tavola piana, e dandovi fuoco con una candela non vi reſti coſa bagnata ſovra, ne ſegno, ove ſia ſtata. Ma tutta l'importanza è queſta, che l'eſtremità della bocca, e le commiſſure ſieno beniſſimo otturate, & incollate, accioche gli ſpiriti ſottiliſſimi non volino via per qualſivoglia buſetto, e divenghino aria. Non è coſa, che ſia migliore ad otturare, che la vellica di bue, overo di altri animali, perche ſegata in ſottili faſciette, e bagnata ſi rivolghino le fiſſure de i vaſi, dove ſi giongono, e ſi leghino, fra tutte le coſe ritiene i vapori, che non volino via. Queſto s'oſſerva nella ſua diſtillatione. Quando in vaſe buglie per i carboni acceſi, che li ſtanno di ſotto all'hora per l'altezza del collo del vaſe, ſale ſovra l'ardentiſſimo ſpirito del vino, di ſotto è infocato, di ſovra il collo è freddiſſimo, fin tanto à poco à poco, che gionge al cappello, all'hora per ritrovarſi in freddo, ſi conge-

congela in acqua, e per il becco paſſa nel recipiente. Hor quel collo, e ventre del vaſe, ch'è ſtato tanto tempo infuocato, mentre è ſalito sù lo ſpirito, in breve ſpatio di tempo calarà in giù regorgitando, e comincierà dal cappello à raffreddarſi, e poi à poco à poco calando per lo collo, s'andrà raffreddando infino al ventre, finche il nuovo ſpirito del vino ſeparandoſi dalla fléma, comincierà di nuovo à ſalir ſopra. Noi laſciaremo diſtillar tanto, finche lo ſpirito del vino paſſarà infino al recipiente inviſibile, che quando dalla forza del fuoco, che lo caccia aſcenderà anchora la flemma, e che nel cappello ſi vedranno alcune ampolle, ò lagrime diſcendere, e calar nel recipiente in forma di acqua, all'hora togli via il cadavero del vino, e ponivi ſopra del nuovo vino, mentre nel modo detto ne caveremo dell'altro ſpirito. Potremo

Far il medeſimo con più breve tempo.

Ma ſe alcuno ricercarà far queſto con più breve tempo, faccì un vaſe di rame della grandezza di un barile in forma di zucca, ma il becco del cappello lungo quindeci, ò venti piedi, overo queſto becco lo fanno di rame rivoltato in guiſa di ſerpe in molte piegature, e queſto paſſi per mezzo di un vaſe di legno pieno di acqua fredda, che i vapori paſſando per quello caldo recipiente, perche dove in tre hore havrà ſtillato la terza parte del vino, tornato di nuovo il diſtillato, e buttano via quello, ch'è reſtato di ſotto, e di nuovo ne diſtillano la terza parte, e nel medeſimo giorno così fanno la terza volta, all'ultimo in vaſe di collo lungo, ne togliono quattro, che l'uno paſſi dentro l'altro, e l'ultimo è chiuſo in ciaſcuno il ſuo becco, e li ſuoi recipienti. Si pongono li cappelli, e queſti s'accomodano ad un vaſe di collo più lungo, ſi legano, che non reſpirino quel che vien fuori dal più alto cappello e'l migliore, e più perfetto; quello che vien fuori dal più baſſo è il peggiore, e ſi ſerba in diſparte, perche ſono di diverſe perfettioni, del più alto, e'l più lontano dalle flemme, l'ultimo n'è tutto pieno, e così i mezzani l'haveranno mezzanamente. Non laſciarò di moſtrare

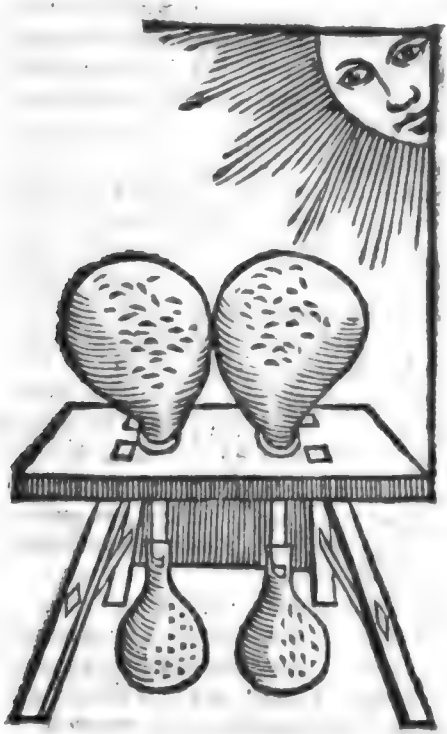
Come ſi cavi l'acqua vite dal moſto.

Senza ſpeſa di carboni, ò di legne, perche quello ſpirito ſi può dire meritamente cavato ſenza fuoco, nè à queſto vi biſogna artefice induſtrioſo, ma ogni donniciuola, & ignorante villano lo ſaprà fare, perche ſi cava quello ſpirito dalla vehementia della natura, che da ſe ſteſſa ſi ſepara, ſenza ajuto di alcuno. Quando il vino tolto dal torchio ſi pone nella botte, e ne' barili, e già comincia con grandiſſimo fervore à bollire, ſopra nella bocca della botte, vi ſi accomoda un collo di legno buſo, alto un cubito, e di ſopra vi ſi accommoda un cappello, e ſi otturano le commiſſure diligentiſſimamente, che non reſpirino con luto, al becco ſi ſottoponga il recipiente, accioche riceva l'acqua, che da quella ſcorre così da i ſpiriti del bollente moſto, s'alzano sù le ſottiliſſime exhalationi, le quali ſi volgono in acqua, e perche ſon nate per peculiar empito, e violenza della natura, ritiene in ſe alcune particolari proprietà delle quali hor non diciamo, per trattar di quelle al ſuo luogo.

Come ſi diſtilli al Sole. Cap. IV.

POſſiamo non ſolo col fuoco, ma con i raggi del Sole, e col calor del fimo anchor diſtillare, ma diſtillando la puzza del fimo infetta l'odor dell'acque, ma il Sole cava fuori eccellentiſſimamente l'acqua, è dicevole à molti rimedij, perche la violenza del fuoco muta la virtù dell'acque, e li concilia qualità calida, & aderente, laonde l'acque diſtillate, che devono ſervir per rimedij de gli occhi, le dovemo diſtillare al Sole, perche l'acque diſtillate al fuoco, bruſciano gli occhi, e col toccargli vi porgono dolore, ma quelle cavate al Sole ſono piacevoli, e dolciſſime. Se ne ricoglie più acqua al Sole, che al fuoco, perche mutate in vapore ſubito cala giù, non così al fuoco, che biſogna, che aſcendano per violenza del fuoco, & accoſtano à i lati del vaſe, e di nuovo calano giù ſopra le feccie una gran parte. Hanno anchora alcune altre doti, le quali diremo a' ſuoi luoghi. Oltre à ciò ſi riſparmia molto, perche ſenza legne, e carbone, e l'aſſiſtenza dell'artefice ſi diſtilla, percioche ripieni i vaſi delle coſe, & eſpoſti al Sole ſei ſciolto da ogni fatica. Per inſegnar dunque la coſa con poche parole. Facciſi un ſcanno di tre piedi di altezza, due di larghezza, e di tanta lunghezza, che riſponda alla quantità delle coſe, che s'hanno da diſtillare, cioè ſe vorrai diſtillare gran quantità di robbe, lo farai più lungo, ſe poca breve. Quella parte dello ſcano, che hà da ſtare incontro al Sole, ſia chiuſa di tavole, accioche il Sole non riſcaldi i recipienti, e che ſforzi l'acqua di nuovo à ſalir sù. Nel mezzo della lunghezza della tavola ſi cavino buchi capaci de'colli, che vi hanno da entrare. E come il Sole uſcirà da Gemini (perche di queſta commodità non ce ne poſſiamo ſervir ſe non d'eſtade) poi pon lo ſcanno incontro al Sole la mattina innanzi l'uſcita del Sole ſi cogliano l'herbe, e ſi purghino della terra, e di ogni altra ſporchezza, che vi fuſſe attaccata; come quelle, che ſono ſtate calpeſtate da huomini, e da animali, ò de'ſerpi, ò di urine, e ſterchi di altri animali, e di ſimili ſpecie di ſporchezze. Poi acciò non imbrattino l'acque diſtillate, e le faccino men che chiariſſime, parte sbattendole, e parte nettando con panni, e finalmente, e politamente potrà farſi, ſi ſecchino un poco all'ombra, e dopo ſe ne riempino grandiſſimi recipienti, e ſi butti poi dentro una ballotta di corde di cembalo di ot tone molte inſieme, & inviluppate, che come entrano ſtrette dentro ſi vengono à dilatare, accioche quando ſi rivoltino non faccino cader l'herbe di fuori, poi s'infilza quel collo al buco apparecchiato, e ſotto vi ſi accommodano gli altri recipienti, e con pezze di lino ſerrarai le giunture, che non reſpirino. Queſti recipienti fate che nuotino in vaſi di bocca larga aperti, pieni di acqua fredda, accioche con più preſtezza ſi congelino i vapori in acqua. Come ogni coſa ſarà in ordine, volgili à i raggi ferventi del Sole meridiano, che ſubito ſi traſmuteranno in vapori, & à goccia à goccia diſtilleranno ne' vaſi ſottopoſti. La ſera dopo caduto il Sole, toglili via, e riempi di nuove herbe. L'herba poligono chiamata volgarmẽte lingua paſſerina, rotta in pezzi, e diſtillata fa un'acqua aſſai giovevole

le all'infiammationi degli occhi, & à molti altri morbi. Dall'Hiperico se ne cava un'acqua, che manda via ogni pasmo, se colui, che lo patisce bagnerà il luogo, & altre cose, che sarebbe molto lungo à riferirle. Il modo di distillare la seguente pittura ce lo dimostra.



Come si cavino gli olij, & espressione. Cap. V.

HAvemo ragionato dell'acque, hora ragionaremo degli olij, & appresso diremo dell'estrahere dell'essentie. Questi ricercano una diligentissima mano di artefice, perche l'eccellentissime virtù delle cose principalmente consistono negli olij, come nell'humido radicale, così nascoste, che non se ne possono cavar fuori, se non con grandissima arte, ingegno, e destrezza, che da quà dipende tutta l'arte della distillatione. Il primo modo si fà col torchio, e se bene è cosa aliena dal distillare, perche è arte molto necessaria alla distillatione, però non mi par cosa fuor di proposito parlar di questa alcuna cosa. Il comun modo di tutti, è quasi come questo. I semi de' quali si hà da cavar l'olio, bisogna che pri-

ma siano purgati delle scorze, e pellicole, le quali se ne cavano, ò dibattendole con le mani, overo aperte con l'unghie, finche se ne cavino fuora quei follicoli, dove sono rinchiusi. Mondi che saranno, si pongono in un mortajo di marmo, e con pistello di legno si mòdino ben bene, dopò si bagnino da una leggiera ruggiada di vino, e poste in vase di rame stagnato sopra il fuoco, scalda col fuoco di sotto, rivolgèdo cõ un cucchiaro di legno, e come cominciarãno à mãdar fuori un certo grassetto, leva il fuoco, & habbi apparecchiate due laminette di ferro, della grossezza di un dito, e di un piede di larghezza dall'altra parte pianissime, e liscie, che con poco fuoco si riscaldino, tanto che appena si possino sostenere con i diti; e se ti piace, spargivi un poco di acqua fredda; dentro queste lamine si pongono i semi involti in pezze di lino gagliarde, e ponghino sotto il torchio, e si prema, e si raccoglia l'olio. Di nuovo togliendo quello, che è già premuto, e si irruggiada di vino dandogli un poco di tempo, che se l'abbracci, e di nuovo si rivolti su'l fuoco, e di nuovo si prema nel modo detto di sopra finche ne sia uscito fuori quanto olio ci era dentro. Altri dopo haverla pesta, e riscaldata, la chiudono in un sacco di tela ferma, e con un rivolgimento gagliardo di due legni in parte contraria, ne cavano fuori l'olio da detta materia. Laonde se

Cavar l'olio liquido dalla noce moscata

Cerchiamo, si pestano diligentemente in mortajo, e dopo riscaldate in vase di rame, e rivolte benissimo con gl'istrumenti, ma subito uscito fuori si congela. Ma per farlo, che sia liquido, & habbi maggior forza di penetrare, lo distillerai in una storta più volte, il che avverrà alla quinta, overo sesta. O veramente fa l'arena di mare infocata, e buttavi sopra quell'olio così grosso, e meschia, e fa ballotte, e ponile in una storta per lo collo, e ponendovi sotto il fuoco alla prima volta ne uscirà liquido. Così anchora

Cavar l'olio del seme del citro.

Potremo, ma monde di quelle sue pellicole, e purgate col torchio nel medesimo modo verrà fuori di color d'oro, e ti uscirà la quarta parte del suo peso. Rimedio efficacissimo contro i veleni di serpi, e la loro forza d'uccidere. Oltre à ciò per cavar l'odore del muschio, dell'ambra, e del zibetto, il predetto olio è un gran mestruo, e giova molto à far confettioni di muschio, perche ò nõ rancisce mai, ò tardissimamente. Si cava

L'altro del seme del papavero.

E ne riesce il terzo del suo peso, di color d'oro, che giova à i medicamenti di far dormire. Col medesimo modo

L'olio di semi della coloquintida

Si cava: ma da quei, che son pieni, e non vani, di color d'oro, e dalla sesta parte del suo peso, scaccia i vermi, ongendosi su'l ventre de' putti. E cavasi

L'olio del seme dell'Anonimo.

Purgato de' suoi follicolli, e ne vien mezza oncia per libra, per far biondi com'oro i capelli delle donne. Fassi, e con artificio assai differente

L'olio d'uova

Togli cinquanta uova, overo sessanta, buglile finche divenghino dure, togline le

le cruſte, e cavane i roſſi dal mezzo, ponili in un vaſe di rame ſtagnato dentro, e ponilo sù le braggie, e valli ſempre rivolgendo con un legno, finche habbino eſſalato tutta l'humidità, & acceſovi ſotto il fuoco con più violenza, va rivolgẽdo ſempre, ſenza intermetter mai, che non ſi bruſcino, e quando vedrai, che ſuderà un certo olio, aumenterai finche l'habbino tutto rimeſſo, ſcolalo fuori in un vaſe, e quel che reſta ponile ſotto un torchio, e premendo con violenza ne verrà fuori l'olio copioſamente, ma non così eccellente.

Come cavi l'olio con l'acque. Cap. VI.

HOr ſiamo gionti à trattare, come ſi cavi l'olio ſenza torchio, e cominciaremo dagli aromati, ſemi, frondi, legni, e ciaſcun altro; l'olio, perche non ſi cava ſe non per violenza di fuoco, e perche il graſſo ſale sù malagevolmente, & i ſemi aromatici ſono delicati ſottili, e ſe un poco più del debito ſentono la forza del fuoco, ſubito s'infettano della puzza del bruſciato, accioche dunque ſentano con maggior vehementia la forza del fuoco, e ſieno ſicure dall'aduſtione nõ potremo occupar queſto ſe non per mezzo dell'acque. I ſemi dunque coſtano da una eſſentia ſottile, ſpiritale, e volatile, e per proprietà di natura ſaleno sù, e volano in alto, onde havendo per compagna l'acqua nella diſtillatione, agevolmente aſcendono con i vapori, & aſceſi nel cappello, così l'olio, come l'acqua in vapore ſe ne ſcorrono inſiememente nel recipiente. Il modo è queſto. Eleggansi i ſemi, che ſieno perfettamente maturi, ne freſchi, ne molto ſecchi, ma di buona età, peſtenſi, e peſti ſi pongono nell'acqua à molle, che ſia di peſo quattro volte più de'ſemi, ò veramente, che l'acqua avanzi ſopra la miſtura, almeno per quattro diti. Queſti ſi pongono in vaſe di rame accioche poſſano ſoſtenere la forza del violentiſſimo fuoco, poi accendivi ſotto fuoco gagliardo, accioche l'olio, e l'acqua, l'uno ajutando l'altro, vadano sù, e ſcorrano, poi ſepara l'acqua dall'olio, come ſi può. Venghiamo à gli eſſempi. Come.

Cavar l'olio dalla cannella

Poſſiamo, ſe noi diſtillaremo l'acqua di fonte tre, ò quattro volte prima, ne verrà fuori più olio, perche fatta più ſottile, acquiſta più virtù di penetrare, e da quei ripoſtigli della maſſa ne vien à tirar à ſe l'olio, penetrando, e ne lo cava con più preſtezza, dunque diſtillando centotrentacinque libre di acqua in boccia di vetro, come ne ſien venute fuori quaranta libre, deſtillerai queſte quaranta libre, fin che di queſte quaranta ne venghino fuora quindici, e di nuovo diſtillando queſte quindici, ne caveremo cinque ſole. In queſte cinque libre di acqua ſtillata tre volte vi ponemo una libra di cannella à molle, e poſte poi in ſtorta, overo in boccia, primo verrà fuori un'acqua lattiginoſa, inſieme con l'olio, dopò vien l'acqua. L'olio và ſotto l'acqua, ſeparato dall'acqua, come inſegnaremo, da una libra di cannella ne vien fuori una dramma ordinariamente, uſandovi diligenza. Inſegnaremo anchora

Come ſi poſſa cavar più olio dalla cannella

Noi

Noi così ſogliamo fare per meraviglia, e grandezza dell'arte del diſtillare, habbi un vaſe diſcenſorio per bagno (di cui ne parleremo un poco più appreſſo) e pongaſi la cannella in una ſporta, leggiermente rotta in pezzi, accommodato nel ſuo luogo, e poſto in bagno dando il fuoco à poco à poco, ne caveremo un poco d'acqua di cannella, e così facendo per alcuni giorni ne havremo qualche poca quãtità, e cavato quella, la riporremo ſopra la cannella, che di nuovo ſi beva l'acqua ſua, e ſtia così per un poco, e dandogli fuoco, ne verrà fuori l'acqua, & un poco di olio, e così farai la terza, e quarta volta, e ne caverai tanta quantità, che appena il crederai, & il medeſimo potraifar con gli altri. Nel medeſimo modo.

Cavar l'olio de' garofoli

Potremo, dando per ogni libra de garofali dieci libre d'acqua diſtillerai come habbiamo detto della cannella, perche ne verrà fuori l'acqua, e l'olio di una libra ne caverai la parte duodecima, l'olio ſervirà per rimedij, ma l'acque per i cõviti. Così anchora potremo

Cavar l'olio liquido della noce muſchiata

Peſta in pezzi ſe la porrai à diſtillare nell'acqua, e nel diſtillare uſerai la medeſima diligenza, che ne gli altri, ne caverai la ſeſta parte del ſuo peſo, ne caverai meno, ma aſſai più gagliardo

L'olio della mace, e del pepe

Caveremo anchora

L'olio dell'aniſo

E d'una libra d'aniſi ne caveremo un'oncia di olio. Nel tempo del freddo ſi gela in forma di canfora, ò di neve, l'eſtate ſi fa liquido, ma almeno per dieci giorni prima ſi ponghino à mollo nell'acqua, anzi quanto più ſtaranno à mollo, più ne caverai di olio, e nel medeſimo modo ſi cava

L'olio del finocchio

E ſe ne cava la medeſima quantità, quando i ſemi ſaranno maturi, e freſchi, e danno più olio, perche gionge al doppio. Così anchora

L'olio del corianno

Ma ſe ne cava poca quantità, & è d'una difficiliſſima diſtillatione di una libra appena ſe ne cava una dràma, pur eſſendo freſchi ſe ne darà più. Et accioche non ſiamo troppo lunghi del medeſimo modo ſi cava dall'angelica, majorana, dauco, ruta, roſmarino, petroſelino, aneto, e ſimili ſemi. Del medeſimo modo anchora ſi cava.

L'olio de' fiori di lavendola, roſmarino, & altri

I quali quando ſon ſecchi non danno olio. Si pongano i fiori nel recipiente, e ben chiuſo, che non reſpiri, ſi pone al ſol caldiſſimo per un meſe, i quali ſciolti in humore, e ſalendo alli lati del vaſe, e di nuovo ſcorrendo in loro ſteſſi, ſi macerano, e ſe dopò aggiungerai dell'acqua, & uſerai la medeſima diligenza, ne cavera l'olio, e l'acqu[illegible]cellente, & odorata. Poſſiamo con il medeſimo artificio

Cavar l'olio de' legni del cipreſſo, & junipero

La ſegatura di detti legni ſi ponghino à macerare nell'acqua loro, overo in acqua

di

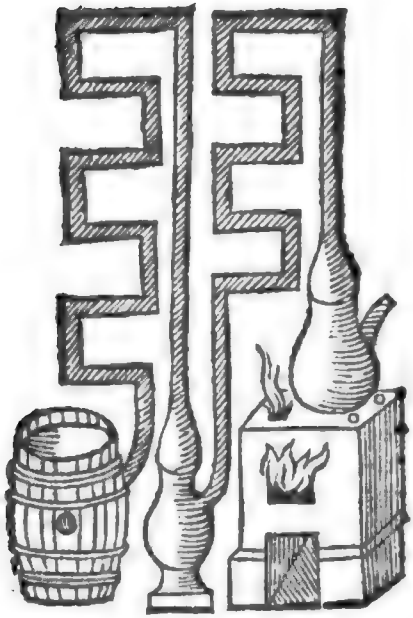
di fonte, e nel medeſimo vaſe, uſerai la medeſima diligenza, e ne caverai l'acqua con l'olio à goccia à goccia, di gagliardiſſimo odore, e di grandiſſima virtù. Queſta havemo noi eſperimentato, e ne rimettiamo all'altre eſperienze.

Come ſi ſepari l'olio dall'acqua. Cap. VII.

QVando ſi cava l'olio, và l'olio, e l'acqua inſieme nel recipiente, ſi denno ſeparar l'uno dall'altra con ogni diligenza, che ſe nõ ſon ben ſeparati, l'olio meſchiato con quella flemma, non potrà così ben moſtrar le ſue virtù, laonde biſogna purgarlo, accioche poſſa ben dimoſtrare le eccellentiſſime virtù ſue. E queſto faremo con'deſtillatione, & operatione, perche ponemo in una ſtorta quella meſcolanza di olio, & acqua, overo in una boccia larga, e con leggieriſſimo fuoco di bagno, ne cavaremo l'acqua fuori, e quello che reſterà ſotto, ſarà l'olio. Ma à ſeparar à queſto modo è troppo gran fatica, onde ſono da inveſtigarſi vaſi fatti con induſtria à queſta ſeparatione, col cui ajuto le purgaremo da ogni feccie, & acqua, e reſterà l'olio puro. Habbiſi dunque un vaſe di vetro, che di ſovra ſia aperto, e poi reſtringendoſi in ſe ſteſſo à poco, à poco, fin tãto che ſi reſtringa in una ſtrettiſſima canna, à modo di embuto, in queſto porremo l'acqua già diſtillata, la qual venne fuori miſchiata con l'olio, laſcia ſtar così per un poco, che l'olio andrà à galla, e tutta l'acqua ſi ricoglierà nel fondo, ma col dito picciolo della mano terremo otturato il buco di ſotto, così aprendo il dito l'acqua vien fuori, e l'olio reſterà ſopra ſeparato, quando verrà all'aſtretto della canna, e l'olio ſarà vicino al dito, chiudi bene, & aprendo mezzo il buco, fanne uſcire l'acqua à poco, à poco à goccia fin tanto, che tutta ne ſia uſcita fuori. All'hora porrai l'olio in un'altro vaſe. Eſtato anchora inveſtigato ingegnoſiſſimamente un'altro vaſe. Si fa un vaſe di ventre gonfio; e'l collo ſtretto, nel cui mezzo ci è un buco ſottiliſſimo, pongaſi in queſto vaſe l'olio meſchiato con l'acqua, l'acqua andrà al fondo, l'olio nel collo ſtretto, aggiongerai acqua nel collo, perche calando l'acqua giù, farà ſalir più alto l'olio, fin che gionga à quel buco picciolo, e come l'olio ſarà ivi gionto, inchinando il vaſe pian piano, verrà fuori l'olio per quel buco. Come non vien più fuori, giongi acqua à poco à poco, che l'olio ſalirà infin al cavalletto, & inchinandolo di nuovo, trasfondilo in altro vaſe, ma ſempre che l'olio cala ſotto acqua, pongaſi l'olio, e l'acqua in una ſcudella piana, overo altro vaſe piano, e vi porremo una faſcietta di ferro, overo un licinio di bombace, e ne caverai l'acqua di fuori à ſtille, e nel fondo del vaſe trovarai l'olio puriſſimo.

Come

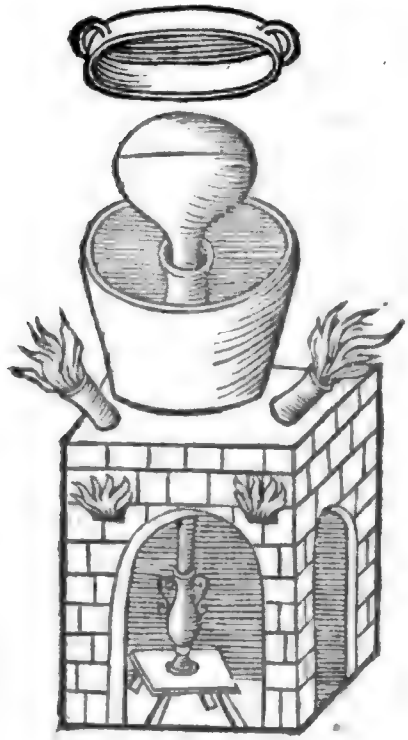
Digitized by Google



Come si faccì un vaſe, che cavi l'olio ſenza tema di bruſciarſi, e ſe ne cavi più quantità. Cap. VIII.

POtremo con varie ſorti di vaſi cavar diverſe ſorti di acque, e d'olij, de'quali ne hò trovato uno, che per qualſivoglia grandiſſima vehemenza di fuoco sẽza tema di bruſciarſi poſſiamo cavar olio, & in maggior quantità di qualſivoglia altro modo, anzi di lui ce ne potremo ſervir in diverſi uſi. Faccili dunque di rame un vaſe in forma di ovo, che capiſca quanto la metà di un barile volgare, nella cima habbia un buco di tanta larghezza, che baſti à dar luogo al braccio, che v'entri, & eſca fuori, per quando biſognarà lavarſi, overo quando habbiamo à diſtillare à vicenda hor un ſeme, hor un'altro, ſia ſtagnato dentro, ſopra queſto vaſo ſi facci il cappello pur di rame aſſai alto, & al baſſo habbi un buco, che poſſa capir il collo del vaſo detto, e con la ſua bocca, chiuda beniſſimo l'altra bocca, che non reſpiri, nella cima del cappello ſia un canal di rame di quindici, ò vinti piedi, rivolto in ſe ſteſſo con torti, e varij rivolgimenti, accioche più comodamente

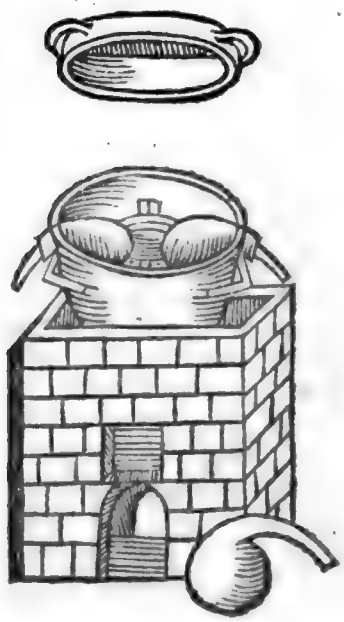
mente ſi poſſa portar, & occupi manco luogo, e queſto paſſi per il ventre di un' altro vaſo, il quale ſe ben hà la pancia gonfia, ma non tanto quanto il primo, la cima ſtringaſi in un ſottiliſſimo canale, e che paſſi dentro un'altro canale della medeſima lunghezza, e vada pur così ſinuoſamente ſerpeggiando, la cui eſtrema bocca entri in un' altro canale dritto, e queſto paſſi per mezzo un barile, e di quà vada nel recipiente. Di queſto modo dunque ce ne ſerviremo. Pongaſi nel vaſo i ſemi, ò le frondi di quelli tagliati in minimi pezzi, ponendovi di ſopra acqua di fonte, ſinche ſia alta ſovra le frondi per quattro, ò cinque diti, e dopò ſovra ſe gli accommodi il cappello, e s'uſi diligenza, che le bocche entrino bene ne'loro buchi, e ſi ſerrino bene le giunture, l'ultima parte del canale ſi ponghi nel vaſe, e le bocche ben s'otturino, e dopò poſto l'alto cappello di ſovra all' eſtremo del canale rivolto, ſi ponga dentro, il qual paſſando per lo barile, và nel recipiente, le commiſſure ſe reſtano aperte per qualche loco, ſi chiudano bene, prima riempiendole di ſtoppa, dopò con farina di frumento, e bianco d'ovo meſchiati s'incollino, ponendovi di ſopra faſciette di veſſica, e ligato ſovra bene con cordelline, perche quando per la vehementia del fuoco verranno sù i vapori, ſi fanno per il camino tanto ſottili, che sbalzano fuori per ogni picciola, e minima apertura, che per poterle ſerrar tutte, quaſi ſia vana ogni fatiga. Il barile ſi riempia di acqua fredda, e ſe col tempo viene à riſcaldarſi, aperto il cavalletto ſe ne cavi fuora, e ſi riempia di acqua fredda, accioche con l'infuſione della nuova acqua, ſempre quel canale ſtia freddo. Sempre dunque s'aggiunge fuoco ſotto, accioche le coſe che ſtan dentro al vaſe di rame bugliano, ma da principio leggiero, e creſca à poco à poco, e finalmente creſca tanto, che per forza del fuoco urgente, i vapori, che paſſano per i ritorti canali, come ſe voleſſero far forza di ſpezzare il vaſe, faccino ſtrepito. Così nel vaſe di ſotto l'acqua, che reſta flemmatica per i canali ritorti và in alto, e poi paſſando per quel canal freddo coſtretti in acqua, riguttaranno nel recipiēte. Ma ſe per la continua bollitione mācaſſe l'acqua il vaſe di rame, da un canto habbi un canaletto, con il ſuo cavalletto, per il quale refondendo dentro l'acqua calda ſi torni à riempire, e poi ſi ſerri il canaletto, che non riſiati, poi ſi ſepari l'olio dall'acqua con il ſeparatorio, e ſe potrà con un'altro vaſe purificarſi, e ſeparaſi. Di quanti iſtrumenti m'è accaduto di vedere, niuno ne hò viſto, che habbi cavato olio con più abbondanza, ne con minor fatica, ò induſtria così delle frondi, fiori, aromati, reſine, legni, ſenza tema di bruſciarſi con gagliardiſſimo fuoco potremo cavare, come da grani di giunepro, e da altri.



Fare un diſcenſorio per bagno, che ſcendendo giù cavi l'olio. Cap. IX.

IO non poſſo contenermi, che non narri in queſto loco una ſorte di vaſe del quale mi ſoglio ſervire per alcuni miei particolari ſecreti, & è di mia invētione, e ſpero, che non ſarà poco caro à gl'ingegnoſi, il qual tolta ogni paura di bruſciarſi, d'ogni ſottiliſſima coſa ſi poſſa cavar olio, perche ſi trovano molti fiori ſottiliſſimi, oleaginoſi, come di roſmarino, di giunipero, e di altri, di muſchio, ambra, zibetto, ſuccino, e ſimili coſe, de' quali ſi cava olio odoratiſſimo, & aſſai lodato, per l'uſo della medicina; ma di eſſenza coſì delicata, e di cōſiſtenza, che pur ſentono la violenza del fuoco, che non ſi bruſcino, come che ſenza la violenza del fuoco le coſe pingui non vogliono ſalir sù nel lambicco, ne ſe ne può cavar olio. Noi per uſcir da queſti faſtidij trovaremo una ſorte di vaſe, nel quale ſenza alcuna tema di bruſciamento, e fatica, l'olio caderà giù. Formaſi dunque il vaſe

ſe di rame in forma di un ovo di due piedi di altezza, della medeſima larghezza, diviſo alla cima, accioche di quello ce ne ſerviamo come per coverchio, e lo riceva nel ſuo ſeno, e le bocche ſieno così bene aggiuſtate inſieme, che ſi poſſano ben chiudere, & aprire. Nel vaſe di ſotto, d'intorno al mezzo, per ſpatio di un mezzo piede lontano dalla bocca, come un ſetto traverſo, vi ſi accomodi una lamina di rame, che acconciamente ſi poſſa ponere, e levare, nella cui rotondità ſi faccino tre buſi, che poſſano ricevere i fondi di tre ſtorte, & il reſtante piano della lamina, sù tutto buſato poi ſarà ſottilmente, accioche bugliẽdo l'acqua, gli ardentiſſimi ſpiriti dell'acqua poſſano venir di ſopra. Da i lati del vaſe, ſi faccino tre buchi, per li quali poſſano paſſar i colli delle tre ſtorte, e ſiano ſaldati con i ſuoi canali, che dopò paſſati i colli, ſi poſſan coſti par con la ſtoppa, e ligar ſopra poi con le veſſiche, che non ne poſſa uſcir una minima quantità di acqua, ò di fiato. Quando dunque vogliamo cominciare ad operare, ſi riempano le ſtorte di quello, che vogliamo diſtillare, poi s'infilzano i colli delle ſtorte per quei buchi, e le calate ne'buchi ſovra la lamina, che ſieno un poco elevate, e ſe vi reſta alcun ſpatio tra il collo della ſtorta, e'l buco del canale, ſi riempia di ſtoppa, e s'incaſci bene, e ſopra s'accomodino le veſſiche, riempiaſi il vaſe d'acqua, e ſtia meno l'acqua tre diti ſotto i fondi delle ſtorte, poi chiudi il vaſe, e chiuſe anchora beniſſimo le giunture, e ligate con le veſſiche, accioche la forza de'vapori, elevati dal fuoco nò mandino per aria il detto coperchio, e dãdo l'acqua bugliente nella faccia de gli operarij, e di coloro, che vi ſtanno preſenti, li diſpolpino inſin all'oſſa. Poi accefovi ſotto il fuoco, ſi riſcaldi l'acqua à poco à poco, ſin tanto che ſia ardentiſſimo, così buglierà l'acqua, e s'udirà di fuori lo ſtrepito che faranno i ſpiriti dal bugliere, che vi dan terrore, uſcirà prima l'acqua, poi l'olio con l'acqua. Nè poſſo contenermi che non ve inſegni anchora di far un'altro vaſe inventato da me alla medeſima operatione. Facciaſi un mezz'uovo di rame, come prima havemo detto, nel mezzo ſia buſato, à cui vi ſi aggiunga un canale, il qual giunga inſino alla fin del vaſe, la bocca di ſopra ſia aperta come una bocca di trombetta, ò di tamburro, accioche per quello ſi poſſa traſmettere il collo del vaſe, le parti ricevano la bocca grande, à queſto vaſe vi ſi accomodi il coverchio, accioche acconciamente ſi poſſa ponere, & incollarſi, come prima dicemmo. Poi biſogna farſi il fornello accomodato all'uſo di queſto inſtrumento, perche s'accende il fuoco d'intorno al vaſe, non nel fondo. Ecco l'uſo. Ripieno che ſia il vaſe di vetro, di fiori, ò di altra materia, e poſtovi le corde di cembalo, che non venghino giù le coſe, che vi ſtanno nel ventre, ſi infilzi il collo per quella trombetta di rame, poi il vaſe s'accomodi nel fornello, e ſi riempia di acqua ſotto l'embuto, poi ſi ponga ſopra il coperchio, ſotto il forno ſi pone poi il recipiente, accioche riceva l'olio, che cade da ſopra à goccia à goccia, poi ſe gli accende il fuoco d'intorno, che i lati del vaſe ſi riſcaldino, e mentre ſono ſpinti dalla violenza del fuoco, gli ardentiſſimi vapori dell'acqua ſaliſcono sù, e per le volte del coverchio riverberano ſopra il doſſo della boccia, per la cui violenza l'acque, e l'olio converſi in vapori, ſe ne cadono nel recipiente di ſotto.



Noi vi giungeremo alcuni essempij di quelle cose, che habbiamo sperimentate, come volendo cavare

L'olio de'fiori del rosmarino.

Riempiansi le storte de'fiori, e delle frondi del rosmarino, e poi s'accomodino nel vase, & accesovi sotto il fuoco, primo vien fuori l'acqua, poi l'olio di color d'oro di grandissimo, e vehementissimo odore, di cui poche goccie vagliono à grandissime malattie, & à mandar via crudeli dolori, come habbiamo esperimentato. Ne caverai più tosto l'olio, se prima le porrai à macerare nell'acqua di fontana per una settimana. Nel medesimo modo si cava

L'olio delle scorze di cetro.

Quando li cetri sono perfettamente maturi, si grattuggia la scorza con un rozzo cribro di ferro, quella limatura poi si pone in vase, e si pone sorto il fimo à macerarsi per dieci giorni ben chiusa, poi s'accomodano nel vase di rame, & accesovi sotto il fuoco, stillarà fuori l'olio con l'acqua d'un'odore giocondissimo, e soavissimo. Il medesimo avviene delle scorze del melo arancio, e de'limoni. In quei luoghi, ove non ci pervengono i fiori, e frutti, e melaranci, si pigliano le cime tenere di quelli, e spezzati in pezzetti si pongono nel vase à distillare. Così anchora

L'olio delle rose, e de'fiori de'melaranci.

Si

Digitized by Google

Si cava eccellentiſſimo,& odoratiſſimo. Sicome habbiamo detto ſi mette in vaſe, e ſi diſtilla, ma perche appena l'olio ſi conoſce dall'acqua, ſi mette l'acqua in vaſe di lungo, e ſtretro collo, e ben'otturato, ſi pone al Sole, e ſopra vi aſcenderà à poco à poco un'olio eccellentiſſimo, inchina il vaſe, e ricevilo,e con una penna ricogli quello, che và nuotando. Si cava anchora

Del belzuino un'olio odorato.

Si pone il belzuino in vaſe di vetro, e quello ſi pone nel rame, e ſenza timor che puzzi di bruſciato,accreſciuto il fuoco, ne uſcirà fuori un'olio odoratiſſimo, del quale ne ſerviremo per i profumi eccellentiſſimi,così anchora dello ſtorace liquido, del calamite,del laudano, e dell'altre gomme. Se vuoi cavar

Olio di muſchio, ambra, e zibetto.

Con niun vaſe più commodamente nè di artificio, nè di fatica caverai l'olio pretioſiſſimo dal muſchio,ambra, e zibetto,che di quelle, che habbiamo detto di ſopra,perche queſti ſono d'una eſſenza così delicata,che non poſſono ſoſtenere nulla picciolisſima vehementia di fuoco, che non ſi bruſci tutta la quantità, e puzzi d'un'horribile, e peſtifero odore, ma con queſto modo lo caverai agevoliſſimamente di fuori, nè ſolo queſti,ma tutti quelli aromatici di ſopra narrati, con queſto artificio ne caverai olei pretioſi.

Come ſi cavi l'olio delle Reſine. Cap. X.

SE bene il cavar l'olio delle Reſine è opra particolare, la quale ſe bene è ſimile à quelle, che habbiamo trattate di ſopra, cioè miſchiando con l'acque, e facendole così macerare per molti giorni, e poi poſte all'ultimo nel vaſe del rame, con la forza d'un gagliardiſſimo fuoco ſi cava fuori l'olio con l'acqua, ma ne vien fuori poca quantità, e principalmente di odor gratiſſimo, ſenza puzza di bruſciato, come dall' oppoponaco, galbano, ſtorace, e negli altri ſi fa communalmente. Ma altrimente ſi diſtillano per cenere; ma con queſto modo ſi ricerca l'aſſiſtenza dell'artefice, e con una ſingolare,e grandiſſima diligenza,e con artificio di molta deſtrezza, che meritevolmente poſſa dirſi più toſto artificioſa, che faticoſa. Noi porremo l'eſempio come poſſiamo

Cavar l'olio del belzuino.

Ponghiſi à molle il belzuino in acque di roſe, overo ſenz'acqua pongaſi in una ſtorta di vetro di poca inchinatione, gli Alchimiſti lo chiamano Ieuto, poi ſi ponga quel vaſe nell'arena, ſiche l'arena ſtia nel fondo, e trà i lati del vaſe, e la ſtorta ſtia nel mezzo,il collo paſſi nel recipiente,e ſia il ventre aſſai gonfio, accendaſi ſotto il fuoco à poco à poco, e ſenza fretta, e violenza di fuoco, ma con deſtrezza, & opra accommodata diſtillerai l'acqua, e poi augumentando il fuoco vien l'olio fuori, nè tanto gagliardo, che minacci bruſciamento delle feccie, e puzze, ma debbaſi oſſervare la via di mezzo. I vapori dell'olio riempiranno tutto il recipiente, e poi rivoltandoſi in certa graſſezza, diverranno in certi fiocchi di bombace vicino à i lati del vaſe, & accoſtati nel mezzo, che non ſi poſſa guar-

dare

dare cosa più degna, poi riuscirà in certe bolle, e poi in olio, e caderà nel fondo del vase, conservando sempre il medesimo tenor del fuoco, finche siano diseccati insino alle feccie, poi cava via il fuoco da sotto, perche stà in pericolo di bruciarsi. Si cava nel medesimo modo

L'olio di Storace.

S'è liquido con soave fuoco subito scorre, & è di un'odore vehementissimo, che non è cosa, che penetri più acutamente, à quel detto calamite ci vuol fuoco più gagliardetto, come quello di chi ti sei servito nel belzuino, stando in cervello, perche un poco solo di fuoco soverchio si brucia. Di simil modo suda

L'olio di Laudano.

Rompasi lo Laudano, e stia per quindici giorni à molle nell'acqua vite, ò nel vin greco, almeno per dieci giorni, perche quanto più lungo tempo lo macerarai, tanto più presto ne caverai l'olio. Fà fuoco lento, che verrà prima l'acqua, e poi à goccia fuori ne verrà l'olio. Così anchora ne verrà fuori

L'olio di Terebentina.

Questo si fa agevolmente, perche si cava con lento fuoco, ma bisogna usar gran diligenza, che il fumo non passi fuor le giunture, perche tira à se il fuoco, come la calamita il ferro, e quello entrando nel vase, con grandissima malagevolezza estingueràssi, come avviene medesimamente cavandosi

L'olio d'oliva, e di lino.

Se si distillarà l'olio comune, passarà con grandissima difficoltà, ma augmentato il fuoco, verrà fuori in sei hore con grandissima diligenza, che non s'infochino le ceneri, & il vase, perche si attacca la fiamma dentro, e rompendo il vase, alza la fiamma tanto in alto, che arriva a' travi; e però havendosi à cavar l'olio di questi, cavisi nelle stanze à volta, e di quà coloro, che fanno le compositioni per i fuochi artificiali, meschiano in quelle misture olij distillati, perche non è cosa che più volentieri tiri à se la fiamma, e la butti di lontano, e si estingue malagevolmente.

Come con diversi artificij si cavino gli olei delle rose.
Cap. XI.

E Perche sono diverse le nature delle cose da distillarsi, e però varij, e diversi bisogna, che siano gli artificij di cavargli, perche alcuni semplici sono, che quando sentono la violenza del fuoco saliscono sù, e non si sciogliono in liquore, altre non ponno soffrire il fuoco, che subito non si bruscino, onde dalle varie differenze delle cose sono stati ritrovati varij modi di cavar olei. Noi addurremo alcuni essempi di questi, accioche coloro, che si dilettano di quest'arte, da questi imparino à cavar da tutte le cose gli olij, come vogliono, con questo modo s'apparecchia

L'olio del miele.

Con gran difficoltà si cava l'olio del miele, perche sentendo ogni picciolo caldo si gon-

ſi gonfia, fa ampolle, che aſcende à poco à poco infino al collo della boccia, e paſſa nel cappello, e ſe ne paßa tutto ſenza diſtillare nel recipiente, prima che paſſi in acqua, overo in olio. A queſto ſono trovati molti artificij. Piglia un vaſe di vetro, ò vetriato, di collo breve, e lungo, come un'orinale, e ponivi dentro il miele, di ſopra vi ſtenderai la ſtoppa di altezza di due diti, che vi ſtia bene accommodata di ſopra, e calcata, che riſcaldandoſi il miele, e gonfiandoſi in ampolle, la ſtoppa lo deprime ſotto, e lo fa ſtar giù, così diſtillarà prima l'acqua chiara, come vedrai che comincia à colorirſi, leva il recipiente, & accommodavi un'altro, e ſerba l'uno, e l'altro liquore ſeparatamente. Overo poni il miele in qualunque vaſe tu vuoi, e riempilo ſopra il fondo dell'altezza di quattro diti, poni il cappello ſecondo l'uſanza, poi farai una foſſa nel ſolaro della camera, profonda quattro diti, e ponivi dentro il fondo del vaſe, che ſepeliſca quel miele, e poi luterai quel vaſe di ſopra il miele di fuori, e come è ſecco accendaſi il fuoco intorno intorno, e ſempre accoſtando il fuoco al vaſe, buglierà il miele, e perche il caldo, che ſtà ſopra il miele, prohibiſce che non ſi gonfij, talche agevolmente aſcenderà il vapor ſolo, e ſi convertirà in acqua, olio primo giallo, poi roſſo, e poi negro, finche il miele ſi bruſciarà in carbone. Potremo far di modo, che ogni vecchiarella lo ſaprà fare. Pongaſi il miele in vaſe di creta nuovo, e poſtovi ſopra un coverchio, ſotto una foſſa allo ſcoverto ſepeliſcilo, che almeno ſtia ſotto la ſuperficie del piano un cubito, laſcialo così putrefare per dieci giorni, poi cavalo, e cava via fuori quell'acqua chiara, che troverai ſopra il miele, in un'altro vaſe, e covertolo di nuovo ſepeliſcilo come di ſopra, e dopo un'altra ſettimana vedi il vaſe, e l'acqua che ſovranuota cavala fuori, e così farai la terza, e quarta volta, finche tutto il miele ſarà rivoltato in acqua, il che conoſcerai quando havrai ſcoverto il coverchio, poi quell'acqua riſerbata diſtillala al modo uſato, e ſi farà con molta agevolezza l'acqua, e l'olio. Con un'artificio aſſai diverſo da queſto ſi havrà

L'olio di Canfora.

Spezziſi in pezzetti, e ſi peſti la canfora, e la butterai nell'acqua forte fatta di ſalnitro, e vitriolo, e buttavi la canfora ſopra, poni il vaſe in bagno, overo in una ſtufa per ſei hore, e nella ſommità dell'acqua ci vedrai aſſummar l'olio limpido, e chiaro, inchina il vaſe, e lo purgherai per ſtorta, & havrai un'olio eccellentiſſimo, & odoratiſſimo. Con varia diligenza, e deſtrezza caverai

L'olio della carta, e delle tele.

Et aſſai ingegnoſamente. Rivoltiſi la carta in modo di piramide rotonda, ò di cartoccio, come ſogliono involgerla i ſpetiali, quando li vogliono riporre alcuna coſa dentro, che habbi à traſportarſi da lontano, e la bocca s'eguagli con le forbici, appendi il piccino di ſotto dove ſtà la rivoltura, e con una candela accendi gli orli della bocca, e s'accendi in un medeſimo tempo, e come è acceſa ſi rivolti, che ſtia la fiamma ſotto rivoltata in un piatto di creta invetriato, alto dal fondo quanto mezzo dito, ch'appena il fumo ne poßa uſcir per ſotto, e quanto il fumo vien conſumando della carta, tanto ſi deve abbaſſar la mano, accioche ſempre ſtia diſtante dal fondo per la medeſima miſura, come è finito di bruſciare il car-

cartoccio, vedrai ſcorrere ſopra il piatto nel fondo l'olio di color giallo negro, che puzza di bruſciato, raccoglilo, perche vale à tor le lentiggini dal volto delle donne, e che non rinaſcono mai più, ongendole. Quaſi nel medeſimo modo ſi cava

L'olio del frumento

Sovra il fondo del mortajo di marmo riverſo ſi pongono i grani del frumento, e ſovra vi poni una lamina di ferro ben riſcaldata. E quaſi infocata, e calca un poco, perche vedrai ſcorrere dall'eſtremità della lamina l'olio di color giallo, ma puzzerà di bruſciato; al medeſimo uſo. Ma à rifoccillar lo ſpirito dell'huomo, che vien meno ſi cava d'altro modo.

Come ſi cavino gli olij per diſcenſo. Cap. XII.

E Modo uſuale, e comune à tutti à cavar l'olio per diſcenſo, ma ſchivato da tutti per puzza del bruſciato, che porta ſeco, & è puzza faſtidioſiſſima, ne poſſiamo ſervirci di lui, ſe non da fuori, ponendolo ne' medicamenti, perche nō ſi baſta à poter tor da dentro per la gran puzza. Il modo è tale. Si fa una pignata di creta tenace, che duri al fuoco, vetriata di dentro, accioche poſſa ritener dentro quei liquori, che vi ſon poſti, ſenza traſmettergli, e ſia il ſuo fondo tutto buſato, qui s'habbi un'altra pignata di creta, che s'accomodi ſotto il fondo della prima, di tanta larghezza, che la bocca di quella di ſotto capiſca il fondo di quella di ſopra, poi ſi lutino le giunture, la pignata di ſovra ſi riempia di pezzetti di legni, e poi ſi pone il coperchio, e ſi lutino beniſſimo le giunture, dopò farai una foſſa in terra, e ſi ſotterra quella di ſotto, e quella di ſopra, e prima, che ſi riempia il foſſo di terra, ſi porrà dell'arena, e ſi calchi con i piedi, e ſe vi ſparge ancora arena di ſopra. Prima s'accendano pochi carboni ſovra la pignata, e poi à poco à poco il fuoco vada creſcendo, fin che la pignata ſia roſſa per ventiquattro hore, dopo queſto levato il fuoco, e mancato il caldo, che ſia raffreddata, ſi ſcava la pignata, e ſi trova nella pignata di ſotto l'olio, che n'è caduto. Il quale accioche ſia purgato delle feccie, lo diſtillerai di nuovo con una ſtorta. Noi per aggiungere alle coſe antiche coſa di nuovo, faremo così. Facciſi uno ſcanno di tre piedi, e ſieno i piedi alti due piedi, nel ſommo ſi buſi una tavola, che habbi à ricevere il collo del vaſe, che ſtilla: ſopra quel legno s'accomodi una conca di rame, accioche nō ſi bruſci lo ſcanno, e ſi leghi con fili di ferro, nel mezzo la lunghezza de' piedi s'accomodi una tavoletta, ſovra la quale ſi accomodi il recipiēte, che poſſa comodamente ricevere il collo del vaſe riverſo dentro il ſuo ventre. Riempito che havrai il vaſe delle coſe da diſtillare, s'accende il fuoco intorno. Onde ſe alcuno vorrà cavare

L' olio del legno ſanto

S'empie un vaſe di vetro di ſegatura di legno ſanto, & il ventre ſi luta con luto fatto di paglia, e ſe li danno due, ò tre coperte di creta, e quando ſarà ſecco al Sole, ſi pongono dentro al collo della boccia corde di cimbalo, poi ſi rivolge il vaſe,

ſe, e paſſato il collo per quel buſo, s'accommodi il recipiente, e ſi lutino le giunture, Sopra quella conca di rame d'intorno al vetro s'accende il fuoco, da prima un poco lontano dalla boccia, e dopo ſe gli accoſta, acciochc accoſtandoſegli più vicino, ſi ſcaldi con più vehemenza, ma non s'infuochi, ſtia così mentre ſtimerai che ogni coſa ſia bruſciata di dentro, dopo toſto il fuoco laſcia raffreddare, che troverai nel recipiente di ſotto, olio nero, bruſciato, puzzolente, e di queſto modo ſi cava l'olio dal cipreſſo, ginepro, & aloe. Ma nell'aloe con maggior diligenza, & accortezza è da uſarſi, e con fuoco leggiero, per entrar nella compoſitione de'profumi.

Come ſi cavino le Quint' eſſenze. Cap. XIII.

HAvemo già inſegnati varij modi di cavar olij, hor ſiamo gionti alla Quint' eſſenza, la qual biſogna che prima dimoſtriamo, che coſa ſia. La Quint'eſſenza la diffiniſcono così i ſeguaci di Paracelſo eſſer una forma, overo ſpirito, over virtù, overo anima ſeparata da ogni impurità, e conditione elementare, del ſuo corpo. Havemo detto anima, perche non ſi può cavare dall'oſſe degli animali

mali, dalla carne, midolla, ſangue, & altri membri, perche quelle coſe, che non hanno ſpirito, non hanno anchora quint'eſſenza, havemo detto ſeparata da ogni impurità de gli elementi, perche tolti, che habbiamo dalle coſe la quint'eſſenza, ne rimane ſolo la quantità, ò mole elemẽtale delle coſe, priva di ogni virtù, perche la forza, la virtù, e la medicina non ſi have dagli elementi, ma dalla proprietà della coſa, ma eſſa è elemento, ma ritiene le forze da gli elementi in una certa eminenza, aſſai lontana da gli elementi, e dalle loro qualità, e ſi cava dal corpo rozzo, e ſi fa come ſpirituale: la quale mentre ſtà unita col ſuo corpo lo ſpirito ſta ſepolto, ma quãdo è ſeparato da quello, dimoſtra più gagliardamente le ſue forze, e le moſtra fuori, è poca di corpo, è grande nell'operatione. Le forze cõ le quali una quint' eſſenza ſupera l'altra, non viene dalle qualità, ma ſi devono eſtimare da gradi dell'operatione, perche quelle guariſcono i morbi dalle radici, e con maraviglioſa preſtezza, all'hora è in ſommo grado. La quint'eſſenza del ginepro, guariſce la lepra, purgando ſolo il ſangue, e però s'aſſegna à lui il primo grado di operare. L'ambra toglie via il veleno del morbo purgando il cuore, il polmone, e tutte le membra, e però è il ſecondo. L'antimonio oltre le coſe già dette, anchora purga il corpo, e però ſe l'aſſegna il terzo grado. Ma l'oro per ſe ſolo fa tutte queſte operationi, e rinova il corpo, e però ſe gli aſſegna il quarto grado, e ſe le da virtù più valoroſa. Ma come ſi habbino à cavar queſte quint'eſſenze, quì ſta la fatica, quì la diligenza, potendo eſſer l'olio, il liquore, il ſale, e di varie ſorti, e però ſi denno cavar fuori per varie, e diverſe vie, alcune p ſoblimatione, altre p calcinationi, p aceto, p vino, per acque corroſive, e coſe ſimili, e così s'apparecchiano varij meſtrui ſecondo la qualità, e natura di ciaſcheduno. All'elettione de'meſtrui inſegnaremo alcune regole, che i meſtrui ſi denno fare di quelle coſe, che più ſemplici ſi poſſono, perche la quint'eſſenza deve eſſer ſemplice, non adombrata, ò lorda, ma ſemplice, & immacolata, e ſe pur vi ſi deve aggiongere coſa alcuna, dopò la ſua ſeparatione ſubito ſi deve ſeparare. Si deve cavar l'eſſenza per coſe corroſive, dopò cavato ſi denno cavar fuori ſali dall' acque, & havendo à porvi i ſali, vi ſi pongono almeno quelli, che più agevolmẽte ſe ne cavano l'alume, e'l vitriolo per la loro ſoſtanza terreſtre, aſſai malagevolmente ſe ne cavano; oltre à ciò quãdo l'eſſenza ſarà acquoſa non ſi deve tor un meſtruo acquoſo, ne alle coſe oleoſe un meſtruo oleoſo, perche malagevolmente le coſe ſimili ſi ſeparano dalle coſe ſimili, ma alle coſe oleoſe, ci ſerviremo delle acquoſe, e di coſe oleoſe alle acquoſe. Noi daremo gli eſſempi, nelle herbe, carni, coſe oleoſe, & in varie coſe, accioche da te impari à ritrovarne dell'altre. Perche ſono infinite l'eſſenze delle coſe, & infiniti i modi con i quali s'eſtraeno. Ma inſegniamo.

Cavar la quinta eſſenza dall' ambra, zibetto, e da gli aromati

Piglia olio di ben, overo di mandorle, moſco, ambra, cannella, ò zedoaria beniſſimo peſti, meſchiale, e ponile in vetro, e ponile al Sole, overo in bagno maria per dieci giorni, e paſſato queſto tempo, ſpremile dalle ſue feccie, e così la quint'eſſenza delle coſe già dette paſſerà nell'olio, hor per ſepararle dall'olio, farai così. Piglia acqua vite, ſe le coſe non ſaranno odorate, ma eſſendo odorate

acqua

acqua di fonte diſtillata tre, ò quattro volte, e meſchia con l'olio predetto, e sbatti bene, e poni à digerire per ſei giorni, poi diſtilla per ceneri, che verrà fuori l'acqua vite con la ſua eſſenza, e reſterà nel fondo del vaſe l'olio, ſenza odore, e poi caverai l'acqua vite dall'eſſenza diſtillando per bagno leggiermente, che l'acqua vite vada in fumo, e la quint'eſſenza reſta in forma di olio nel fondo ſeparata. Sì dell'acqua vite ſola. Tagliſi in pezzi la radice della zedoaria, e ſi peſti, e poſte in vaſe di vetro, vi ſi ponga dentro l'acqua vite, che avanzi ſopra poi tre diti, poi porrà il vaſe in digeſtione per dieci giorni, e tolto il vaſe portai ſopra le ceneri, ò nell'arena à diſtillare fin che non diſtilla altro che acqua, ſenza paura di bruſciamento, quello che ſarà cavato con diſtillatione, ſi riponga di nuovo in bagno, e con fuoco leggiero fallo sfumare, e reſterà la quint'eſſenza della zeodara nel fondo, qual ſarà in forma di liquore. Poſſiamo anchora

Cavar la quint' eſſenza dalle carni

Come da'caponi. Noi ſpeſſiſſime volte habbiamo cavata la quint'eſſenza da tre caponi, in poca quantità, ma di forza, e nodrimento grandiſſimo, con la quale habbiamo reſtituita la vita, e la forza a'malati, i quali per tre giorni non havevano potuto guſtar coſa alcuna, per haver perduto lo ſtomaco, e dà un eccellentiſſimo nodrimento. Piglianſi i polli, ò le galline, ò caponi eccellentiſſimamente ſpennati, e buttatene via le inteſtine, quelli ridurrai in pezzetti, e metterai in vaſe di vetro, e ben coperto lo farai buglire per un giorno ſopra le ceneri calde, overo fin che l'oſſa, la carne, e tutta la ſoſtanza ſi diſſolva in acqua, & aperto il vaſe, cola l'acqua in un'altro vaſe, e per una tela di lino ſpremi tutte le feccie, perche l'oſſa della carne che reſtano, così reſtano prive d'ogni ſoſtanza, di carne, di odore, e di qualità, che buttate a'cani, meno ſi degnano di odorarle, il che ſarà ſegno dell'eccellentiſſima ſeparatione, quel liquore poni in vaſe di vetro, e con leggiero calore di bagno faremo sfiatar l'acqua in vapore, e nel fondo reſterà la quint'eſſenza, dura, ò molle come vi piacerà, ò come unguento, di virtù maravigliosa, ne mai lodata à baſtanza. Potremo così

Cavar la quint'eſſenza de'ſali.

Piglianſi i ſali, i quali ſecondo il coſtume ſi calcinano, e ſe ſaranno volatili, ſi bruſcino, queſti peſta minutamente, e quella polvere diſtendaſi ſopra una pietra marmore, e pongaſi in luogo humido con un vaſe ſotto, accioche tutto quello, che in acque ſi riſolve, cada in quello, queſto vaſe ſi pone in putrefattione per un meſe, e toltolo di là, ſi pone nel bagno, e con leggiero fuoco ſi cava fuori l'acqua dolce, e ſi butti via, e quello che reſta di ſotto, ponilo in putrefattione per un meſe, e prima diſtilla l'acqua dolce, e queſto fin tanto che nell'acqua non ſi ſenta più dolcezza, quella humidità conſerviſi nel fuoco infino che ſia conſumata, e quello poi che reſtarà nel fondo, ſarà la quint'eſſenza del ſale, e di una libra appena ne avanzeranno due oncie. Quaſi nel medeſimo modo

Cavar la quint'eſſenza dell'herbe.

Peſta l'herbe, e ponile in un vaſo di vetro atto, e ſotto il fimo fallo putrefare per un meſe, e poſtovi il cappello ſopra ſtilla per bagno, e di nuovo per una ſettimana ponila ſotto il fimo, e diſtilla per bagno, e così putrefarai fin tanto che diſtil-

lerai acqua, l'acqua diſtillata di nuovo la porrai ſopra l'herbe, e la circolerai per ſei giorni, e ſi farà più gagliarda di colore, e queſta caverai per bagno, la quint' eſſenza che reſterà nel fondo ſi prema per torchio, e ſi digeriſca ſotto il fimo per cinque giorni, e così havrai la perfetta quint'eſſenza in odore, colore, e forze della pianta. Si vogliamo

Cavar la quint'eſſenza dell'acque vite

Che da molti, che ſi ſono vantati ſaperla, e forſe mille, non è un che con verità ſe ne poſſa vantare haverla fatta. Noi non laſciaremo di ſcrivere come ſi facci, la quale ci ſiamo confrontati con un'autore famoſo, e chiaro per molti eſperimenti, ſolo Lullio hà ſaputo inſegnarla. Habbiſi vino vecchio, nobile, e generoſo, come habbiamo detto più volte, e queſto ſi divida in molti recipienti, e queſti ben'otturati, & incollati che non poſſano reſpirare in modo alcuno, ſi laſcino ſotto il fimo per due meſi, perche da quà dipende tutta l'importanza, perche laſciando di far queſta diligenza, ſi perderà la fatica, e la ſpeſa, paſſato il tempo detto, deſtillaſi come prima havemo inſegnato, lo ſpirito ſi ponga da parte, e le feccie, e le reliquie del vino ſi riponghino, lo ſpirito ſi purghi come habbiam detto, quanto ſia poſſibile, facciaſene due parti, poi diſtillanſi le feccie, ſinche reſti ſotto in forma di miele, ò di pece, ſe gli pone ſopra la flemma, ſi lavi, e ſi ripongа, perche diverrà in lapilli, come criſtallo, i quali ſi pongono nell'acqua diſtillata, le feccie dopò diſeccate ſi bruſcino nella fornace de' mattoni, ò de' vetrari eſpoſte al gagliardiſſimo fuoco, accioche ſi bruſcino, e divenghino in bianchiſſime ceneri, vi ſi butta ſopra acqua, e ſi ripongono nella fornace, dove ſi ripongono i vaſi dopò, che ſon fatti, accioche da un luogo più tepido non ſi rompano all'aria fredda: & ivi ſi convertano in ſale. L'eſperienza di haver ben'operato ſarà, ſe buttandone un poco ſopra una lamina di ferro di fuoco, ſi liquefacci, e voli in fumo, ſe non oprarai più rettamente, queſto ſi meſchia con l'acqua, e ſi pone in vaſe di vetro di collo lungo, detto matarazzo, ponendo alla cima un turaccio di ſovero, e poi ſovra il pergameno, & accomodandovi ſopra il cappello, il quale come havrà ſentito la forza del fuoco, penetrando tutte le coſe ſi vedrà attaccato nelle volte del cappello, come fuſſe palugine, ne aſcenderà in modo alcuno l'acqua, ſe prima egli non ſarà tutto ſalito, paſſata l'acqua, ſi miſchia con l'acqua, e ſi pone ne i vaſi da circolare, che ſtillato, e rivolto in ſe ſteſſo più volte ſi ridurrà, così butterà via tutta la graſſezza della ſua ſoſtanza, e laſciarà, & acquiſtarà una forza più ſottile.

Digitized by Google

Come ſi cavino i magiſterij delle coſe. Cap. XIV.

Dicemmo le quint'eſſenze ſeguir la natura delle proprietà de'miſti, ma il magiſterio ſegue le qualità degli elementi, che non cavano ne gli ſpiriti, ne la tintura, ma una coſa mezzana fra l'una, e l'altra, il magiſterio dunque è quello, che oltre il ſeparare gli elementi ſi può cavar dalle coſe. La quint'eſſenza ſpeſſiſſime volte ſeguono i colori, le tinture ſempre, ma i magiſterij non ſeguono i colori, & il modo di cavar i magiſterij è aſſai vario, dalla varietà delle nature delle coſe. Porremo un'eſſempio di

Cavar il magiſterio delle gemme, coralli, e perle.

Peſta le gemme, e ponile à vehentiſſimo fuoco di verberatione accioche diventino calce, aggiongevi ſalnitro, ma con egual peſo, riſolvi la calce in acqua vite, e quello che è paſſato in acqua traſvaſa, la polvere che reſta, di nuovo ponila al fuoco, e così fatta moglia in calce pongaſi in acqua, finche tutta diventi acqua, l'acqua poni in forno caldo, che ſi facci fumo, quel che reſta nel fondo è il magiſterio delle gemme. Le perle ſi hanno à diſſolvere nell'aceto, & il medeſimo nel ſugo de'limoni: l'aceto ſi può fare forte con coſe che lo roborano, come habbiamo detto nell'acqua vite, come con i ſuoi ſali, diſſolvi nel bagno, e ſotto il fimo poni à putrefare per un meſe, poi diſtilla il meſtruo, e nel fondo vedrai il magiſterio delle perle. Poſſiamo anchora cavare

Il magiſterio dell'ambra

Ponemo quel modo, col quale noi lo ſolemo cavare. I Paracelſiſti lo naſcondono, ò non lo ſanno, quel che ſappiamo demoſtriamo, peſtiſi il ſuccino minutiſſimamente, peſto pongaſi nell'acqua vite, che lo diſſolva, ſoluto poni in altro vaſe, e ponivi della nuova, finche ne può mangiare, ſtandovi un meſe, poi poſte tutte l'acque in un vaſe, pongaſi al fuoco à ſfumare; quell'olio, che reſta nel fondo è il magiſterio del ſuccino. Con queſto habbiamo ſcancellate le cicatrici delle ferite ſu'l volto, e ſcacciate le vertiggini. Ponemo anchora il modo di cavare

Il magiſterio del legno ſanto

Eccellentiſſimo rimedio contro il mal Franceſe, e credo che noi ſiamo i primi à mandarlo fuori. Piglia le raſure del legno ſanto, overo le ſchieggie fatte del ſuo legno al torno; perche limandolo, per quel caldo della fregatione della lima ſi riſolvono quei ſpiriti più ſottili, e nobiliſſimi, ponghiſi nell'acqua vite purgata per 24. hore, e quando vedrai che havrà tirato à ſe un color roſſiſſimo, cioè il ſuo olio, la ſua ſoſtanza, cola l'acqua, e ponivi della nuova, sbatti sépre, e cõturba, finche di nuovo ſi coloriſca, e tante volte aggiungerai dell'acqua, e la colerai, finche l'acqua più non colorarà, la medeſima limatura poni ſotto il torchio, e quel ſugo ſtillerai à feltro tutte l'acqua, poi diſtillate poni à ſtillare, che ſfumi l'acqua, e troverai nel fondo l'olio, overo reſina, ò magiſterio del colore del ſuccino odoratiſſi-

tiſſimo, il quale non havreſti potuto imaginar mai che dentro tal legno, vi ſi hav eſſi potuto trovare. Poſſiamo far il medeſimo; ma non cõ tanta brevità di tẽpo, la limatura del legno ſanto, ponila in acqua di fonte, buglila per una metà di giorno, colala, e poi la filtra, poi poni à sfumare; perche laſcierà nel fondo la medeſima reſina. Il legno che havete à pigliare à tal'effetto biſogna che ſia oleoſo, e ſi conoſce, che accoſtandolo alla candela, vedrai ſudar un certo olio, overo graſſo. Col medeſimo artificio habbiamo cavato il nobiliſſimo

Magiſterio del legno aloè

Il legno pur raſchiato al torno ſi pone nell'acqua vite, e come è colorato, e colato, ſi sfuma à leggiero fuoco, e nel fondo del vaſe habbiamo ricolto l'odoratiſſimo olio di aloes, eccellentiſſimo per i profumi. Poſſiamo così anchora

Il magiſterio del vino

Havere, noi lo chiamamo ſpirito del vino, ponemo il modo, come lo fa Paracelſo, dopò il noſtro; perche non poſſiamo ſervirſi del ſuo ne'noſtri paeſi. Poni in vaſe di vetro vino gagliardo, e ſpiritoſo, che ne reſti vacua la terza parte, ſerra la bocca, overo con ſigillo di Hermete, e con colla gagliardiſſima, come inſegnaremo, e tengaſi ſotto il fimo per tre, overo quattro meſi, che non vi manchi mai il caldo. Quando nell'inverno i tempi ſono freddiſſimi eſponili à i freddi per un meſe, che ſi congelerà, ma lo ſpirito, overo il magiſterio, ſi ritirerà nel centro, il quale per la ſua ſottilezza non riceve congelatione, rompi il vaſe, e butta via il congelato, e ricevi quel liquido, il quale farai poi circolare per un meſe nel pellicano, e l'havrai. Noi porremo il vino già detto in un vaſe rotondo, e putrefatto ſotto il fimo, per forza di neve, come diremo, il congelamo, e l'aggiacciamo, rotto il vaſe, ricevemo quel liquido, e ſi conoſce in eſſo una gagliardiſſima forza, ma con la circolatione lo renderai più perfetto, e migliore.

Come ſi cavino le tinture delle coſe. Cap. XV.

LA tintura è la parte più pura, e più efficace della coſa colorata cavata fuori, e la più nobile parte del ſuo compoſto, e ſi cava dalle gemme pietre, piante, e fiori, radici, e ſemi, e da'reſtanti, in queſte è differente dall'eſſentie, perche principalmente ritiene in ſe i colori della materie, e ſi ſepara dal ſuo miſto con gran artificio, diligenza, & accortezza, e più toſto con diligenza di mano, che con fatica ſi ſepara con la diſtillatione, ſenza graſſezza, e ſenza materia, ſotto aſpetto di un lucidiſſimo colore, ſolve il colore della gemma, ò de'fiori: libera da ogni meſcolanza d'elementi, e ſolo rappreſenta l'aria con la ſua ſplendidezza, e purità ſenza accoſtarſi ad alcuna materia impura, ma di una puriſſima materia, che in molto ſpatio di tempo tenuta in vaſe, non ſi vede mai nel fondo eſſerne calata alcuna impurità, ma con una perpetua ſplendidezza ſottilità, e virtù ſi conferma. Con grande artificio ſi ſepara dalla miſtura del ſaffiro, e riman-

la

Digitized by Google

la ſua materia ſenza colore, e diſſutile, come nelle altre coſe dette, noi porremo alcuni eſſempi, da' quali metalli, fiori, & altre coſe ſi cavi. E prima inſegnaremo

Cavare il color dall'oro.

Se gli huomini ſapeſſero le grandiſſime virtù, e doti, e rimedij, che ritiene in ſe giovevoli al corpo humano, queſto non mai à baſtanza lodato oro, forſe che ſarebbe ricercato con maggior caldezza, che non è hora deſiderato per i commodi della vita. I ſottiliſſimi inveſtigatori delle coſe della natura, vedendo nell'oro tanto ſplendore, lucidezza, & una certa virtù attrattiva, e per dire così magnetica (che appena viſto ſubito drizzi l'occhio à contemplar la ſua bellezza, e la ſua maeſtà, e ſubito diſtendi le mani à manneggiarlo, e finalmente la natura del noſtro ſpirito ſi muove à deſiderarlo. I putti, & i bambini quando lo veggono tutti ſi rallegrano, e con riſo, e con plauſo ſtendẽdo le mani, lo rapiſcono à ſe, nè ſe li può più cavar dalle mani) farò congetrura non meno eſſervi dentro virtù, e ricchezze per la ſanità del corpo humano. Gli Aſtrologi, perche veggono che l'oro ſia emulo dello ſplendore, e lucidezza de' raggi del Sole, e come fra metalli l'oro, così il Sole fra le ſtelle di maeſtà, e di prerogativa, e per queſto giovare al cuore, tor via la melancholia, & i ſuoi morbi ſeguaci. Dicono i Metallici, che gli elementi ſono nel miſto dell'oro con tanta proportionata harmonia, così purgati, e ben congionti inſieme, che lo giudichino lo più temperato di tutti, e molto lontano dalla corrottione, à cui nulla manchi, nulla ſoverchi, & eſſer così denſo, e compatto inſieme, che ſtando lunghiſſimo tempo nel fuoco nõ ſolamente non ſi conſuma, ma ogni giorno diventa più purgato, e più nobile, e più ſplendente, e però ſepellito per molte migliaja di anni non fa ruggine, nè maneggiato con le mani laſcia le mani tinte, come tutti i reſtanti metalli, nè ſi trova in lui alcun brutto odore, ò ſapore. Oltre à ciò tutte le ferite, ò piaghe che ſi fanno con l'oro, ſubito ſi guariſcono, & i bottoni di fuoco fatti con oro, non laſciano ſegno di bruſciato. Per tutte queſte coſe dunque dicono preſo in corpo non può ſe non ridurre à temperamento, & harmonia tutti gli humori del corpo noſtro, & i ſoverchi eguagliargli, & i diminuti inalzare, tor via tutte le putrefattioni, e con amica unione refocillare il noſtro calore, purgare il ſangue, & augumentarlo, nè ſolo ſanar l'infirmità; ma gli convaleſcenti, e ſani farli viver lungo tempo, e quaſi immortali. Le virtù, che le ſono attribuite da Raĩnaldo, Raimondo, e da più eccellenti medici, che ſi trovano, primieramẽte ſono, augumentare la virtù del cuore, e farlo robuſto, e gagliardo, diſeccar le feccie, tor via le ſopercherie del ſangue, e rallegrare il cuore col ſuo ſplendore, e chiarezza, illuminare i ſpiriti, confortargli con la ſua ſodezza, temperare col ſuo temperamento, e preſervarlo da tutte le infirmità, deprimere tutte le ſuperfluità del corpo a' ſuoi luoghi con la ſua gravezza; laonde conſerva la gioventù, riſtora la virilità, ritarda la vecchiezza, conforta le principali virtù de' membri interiori, le difficoltà dell'orina, & apre i ſuoi meati ripieni, guariſce i comitiali, libera dalla pazzia, e dalla lepra (havemo letto, che Oſiandro Teologo portava al collo una catena di oro, per non eſſere moleſtato dalla lepra) e melancholia, e principalmente

mente contro i veleni, & i veleni della peſte. Hora biſogna, chè diſcorriamo ſe gli antichi, ò moderni medici ſe lo ſappiano ben preparare, accioche operi queſti eccellentiſſimi rimedij, che habbiamo detti. Nicandro loda con gran maraviglia l'acqua contro i veleni, nella quale ſia eſtinto l'oro, penſandoſi forſe, che la ſua virtù reſtaße impreßa in quell'acqua, nella quale fuſſe eſtinto. Il medeſimo dice Dioſcoride, Paolo Egineta, & Aetio. Dice Avicenna, che la ſua limatura giova alla melancholia, e così entrar nella medicina dell'alopecia, e nelle medicine, che ſi bevono, e ridotto nel ſuo alchool giovar molto alle medicine negli occhi, à i dolori del cuore, à timori, & altre paſſioni dell'anima. Plinio ſi ſerve del bruſciato con tre volte di peſo con ſale ne'vaſi di terra, e così communicar le ſue virtudi, reſtando egli incorrotto, & intatto, & anchora cuocerſi col miele. Dice Marſilio Ficino, che è di gran ſoſtanza; ma biſogna aſſottigliarlo per farlo penetrare; ma nota il modo, finalmente ridotto in ſottiliſſimi fogli ſi dà con l'acque cordiali; perche ſperano così, che l'acque ne attrahono qualche virtù, overo eſtinguendolo nel vino. Altri ſono, i quali imparati dalle parole di Plinio, dicono, che ſe ſarà buttato liquefatto nelle membra della gallina, che quelle ſe lo aſſorbono; perche le membra della gallina ſono veleno dell'oro. E però Ficino nel brodo de'caponi meſchia le foglia di oro. Inſino à quì hanno parlato i Greci, Latini, & Arabi di cavar le virtù dall'oro, ma ſono andati aſſai lontani dalla verità; perche aßai ſcioccamente ſi penſano che infuocato, e reſtinto nell'acque, vi concilij le ſue virtù, e ſe quel ſi converte in humore da poterſi bere, che baſti à digerirſi dal calore noſtro humano, così che non cede alle violentiſſime forze del fuoco, anzi ſtà indomabile contra quello. Noi habbiamo fatto eſperienza, che tenutolo tre meſi à fuoco di riverbero, e ſtar ſempre liquefatto, e buglire, e dopo tre meſi non haverlo trovato meno ne un minimo peſo, ma haverlo trovato accreſciuto di colore, e di bontà, & il fuoco, il quale conſuma tutte le coſe, rende queſto più perfetto, come dunque può queſto digerirſi dal calore humano, il quale può à pena digerire il pane, e come può conciliar le ſue virtù all'acque eſſendo infuocato, & eſtinto, ſe eſtinto nell'acqua vita purgata, & altre acque forti, che non l'hanno mutato ne'l colore, nè il ſapore. Noi ſcrivemo quello, che viſto habbiamo. I moderni dottiſſimi, e ſottiliſſimi inveſtigatori della natura, dicono, che il ſegreto dell'oro, il magiſterio, la quinta eſſenza, ogni forza, potenza, virtù, anima, e poſſanza di operare ſtia nella tintura, e nel color dell'oro, e chi ſaprà cavar la ſua tintura, non taprà picciol ſegreto. Ma quì ſtà la fatica, quì il magiſterio. Coloro, che parlano di cavar la tintura dell'oro, ne raggionano così breve, mozzo, & intricato, che ſi conoſce, che l'hanno voluto più toſto occultare, che manifeſtarlo, ò moſtrar di non ſaperlo. Ma ſappiaſi, che non ſi può cavar la ſua tintura, ſe non ſarà ſoluto perfettiſſimamente da acqua forte: ma nō dico dell'acque forte, ò regie volgari, perche in queſte acque i ſali corroſivi non perfettamente, nè aſſolutamente ſi riſolvono in acqua, ma ſolamente laſciano la flemma nella diſtillatione. Imparino dunque con la continua ſolutione, & immiſtione così diſtillando, che ſi ſolva tutta la ſoſtanza del ſale, il che haverai in molte volte, e de'ſali quelli diſtillare ſi devono, come habbiamo anchora detto,

i quali

i quali ſi poſſano poi ſeparare commodamente, & habbiamo ancora detto quelli, che ſi ſeparano. Dopo ben ſoluto in acqua vi ſi pone dentro il meſtruo, il quale, è eſtrattivo del colore, e dell'eſſenza ſua, il che l'havemo molte volte dimoſtrato. Habbiamo viſto molte volte con gli occhi noſtri il meſtruo tirare à ſe il color dell'oro, giallo, e poi farſi roſſo, e viſto cadere nel fondo della boccia la calce bianca dell'oro, come argento, non ſenza grandiſſimo piacere dell'anima mia. Separati poi il ſal ſeparabile dal meſtruo, ſolvaſi, & il meſtruo diſſolvaſi in fumo, e queſto è il vero oro potabile, la vera miſura, e queſto è un grandiſſimo ſecreto de' Filoſofi, naſcoſto con grandiſſimi enigmi, perche queſta tintura è così ſottiliſſima, che penetra il corpo, e può far coſe mirabili, che gli antichi hanno promeſſo, ma non inſegnato. Il ſimile ſarà

Cavar la tintura delle roſe.

Piglia le frondi delle roſe, e principalmente quelle colorite, come di ſcarlato, e con le forbici tagliale come capelli, e diviſe ſi butteranno nell'acqua vite, e ſubito ſi tingerà in color di ſangue, e dopo tre hore ſi levano, e ſi buttano l'altre, fin tanto che l'acqua ſi facci coloratiſſima, levamo l'acqua colorata, e ſvaporamo l'acqua, che ſi rivolga in fumo, che ſi ſolva in aria, reſta ſotto la tintura nel fondo di ſangue. Il medeſimo facemo de' garofoli. Poſſiamo fare il medeſimo in altro modo, anzi ſarà coſà più perfetta, nè il meſtruo ſaprà di acqua vite. Prendi una carrafa di bocca larga, e riempila di frondi di roſe, e queſta ſi pone dentro un lambicco pieno di frondi di roſe, e riempiaſi di altre roſe, e poſtovi ſopra il cappello, accendaſi ſotto il fuoco, i vapori delle roſe, che diſtillano regurgitando da ſopra entrano nella carrafa, e ſi tingono di color di ſangue, e queſto è un nuovo modo di cavar la tintura delle roſe, del quale ti potrai ſervire negli altri fiori. Potremo

Cavar la tintura dalla Calta, Viola, Lenguabue, e da fiori delle ſcarole.

Si oprarà nel modo già detto. La tintura della calta è gialla, ma della lenguabue, viole, e fiori di ſcarola roſſa, perche la tintura de' loro fiori è tanto ſottile, e ſparſa nella ſuperficie, che con ogni ſottiliſſimo calore vola via, ma da ſotto è roſſa. Così ſaprai ancora

Cavare il colore de' fiori de' Melaranci.

Et inſieme col colore un'odore maravigliоſo. Si tagliano i fiori delli melaranci con le forbici in pezzi capillari, e ſi pongono nell'acqua vite, e come è divenuta gialla, & i fiori hanno laſciato tutto l'odore, ſi pongono degli altri, finche l'acqua venghi molto carica di colore, e di odore, overo che l'acqua ſia fatta un poco graſſa, all'hora ſi cola, e ſi fà ſfumar l'acqua, così caverai fuori il colore, l'odore, e le forze di tutti. Così ancora potrai

Cavare il color de' Coralli.

Piſta bene i coralli, e con gran violenza di fuoco fanne ſale, aggiungivi ſalnitro eguali parti, poi con l'acqua vite cavane il ſale, e ne trarrà il ſuo colore di maravigliоſa virtù, come diremo.

Digitized by Google

Come si devono cavare i sali delle cose. Cap. XVI.

NON risiede la minima virtù de'semplici nel sale, del quale non solo ci potremo servir ne'condimenti delle vivande degli ammalati, ma in altri modi: per acquistare grandissima forza di penetrare è stata gran tempo questione essagitata fra gli antichi, se i sali ritengono le virtù, che havevano i loro semplici prima, overo per la forza del fuoco altre ne perdano, altre ne acquistino, e fattone infinite esperienze, si vede che conservano alcune virtù de'semplici, da'quali sono stati cavati, e molte volte assai più acute. Ne porremo solo alcuni essempi, che habbiamo visti, e primo

Cavare il sale da' Limoncelli.

Distillansi i limoncelli con le scorze, e con l'agro, serbisi l'acqua, le restante distillate si ponghino à seccare, ò nell'ombra, se il tempo lo permette, overo in un forno, poi si pongano in vase ben lutato, e si pongano à fuoco di riverbero, che si convertino in calce, la calce la solverai nell'acqua, e la farai buglire, che ne facci un perfetto lissivio, poi lo distillerai per feltro, accioche non venghi con se alcuna lordura, e si depuri, poi farai sfumar l'acqua, & il sale restarà nel fondo, ne habbiamo fatto esperienza essere eccellentissimo à rompere la pietra nella vesica. Si cava ancora il

Sale dell' Imperatoria.

Diseccchisi ben la radice in vase coperto, e lutato, e posto nella fornace si bruci sempre per tre giorni, finche divenghino in ceneri bianche, e spargendovi poi sopra l'acqua sua, si distilli, e dopo distillato di nuovo la calcinerai la terza volta, dopo la filtrerai eccellentemente, si pone in vase di creta, che buglia, e buttato il bianco, di nuovo per depurarsi il sale, si vedrà al fine il sal bianco, e granellato. Così anchora si fà il

Sal del cimino.

La radice, l'herba, & i fiori si pongono in un vase, si cura bene, e si secca, e si pone in fornace di mattoni, che si bruggino le ceneri, intanto distilla le radici, herbe, e fiori, overo cuoci, e di quest'acqua fanne un lissivio agre, il quale dopo che havrai tre, ò quattro volte depurato, cocendolo in vase di vetro, si reduce in sale, e se lo vorrai più puro, e più splendente, porrai il sale sopra un marmo di porfido, in luogo humido, accomunodatovi un vase di sotto: acciò che quello, che si risolve per humidità, cada in un vase, sempre cavando feccie, se pure alcuna vi si è rimasta, e così farai la terza volta, finche lo vedrai splendente come un cristallo e serbalo, questo lo chiamano alchali. Si cava il

Sal della sassifragia.

Nel medesimo modo, che habbiamo detto di sopra, se di quello ne condirai cibi, ti sarà immune dal cibo, e dal pan velenato, e ti guarda dalla peste, e dall'infettione dell'aria pestilenciale. Si cava nel medesimo modo dall'altre cose, che son buone sotto veleno, dal quale i Principi in luogo di sal commune se ne potranno servir ne'

Digitized by Google

ne'cibi quotidiani, perche à pena ſi conoſce il ſapore differente dall'altro. Della Tapiſia ſi cava per la pietra delle reni, e della veſſica per cacciarli fuora. Riſolverà il tartaro indurato, ò la loro viſcoſità: ammazza i vermi, purga il ſangue ſpeſſo preſo, provoca il ſudore, giova aſſaiſſimo nella curatione del mal franceſe. Il ſal cavato dalla pimpinella, mangiandolo alcuno per tre giorni, per ogni tre meſi per tutto il tempo della ſua vita ſarà ſicuro dalla hidropiſia, ettica, & apoplexia, conferma il corpo maravigliosamente dallo aere peſtilente. Giova preſo ancora al ventre, ſe non riceve i cibi cón appetito. Ma così in queſto, come negli altri è di avvertirſi, non haverne à mangiare ogni giorno di queſti ſali, acciochè lo ſtomaco aſſuefacendoſi à queſti ſali, ſe li prenda per alimento familiare. Si fa ancora ſale della limatura di legno ſanto, il quale val molto contro il mal frãceſe preſo nel medeſimo modo, come habbiamo detto. I reſtanti farai nel medeſimo modo come de gli altri.

Degli eliſsiri. Cap. XVII.

GLi eliſſiri ſono preſervativi de'corpi, e lo conſervano in quello ſtato, nel quale lo ritrovano, la loro forza è cõſervarlo dalla putrefattione, non emendando, ma preſervando, ſe ben per accidente alcuna volta toglie l'infermità per la ſua ſottilezza. La ſua forza è doppia, l'una preſervando dall'infermità, l'altra conſervando il corpo in quello ſtato, nel qual l'hà trovato, non ſolo l'humano, ma và emulando le forze del balſamo delle piante, per il più và al cuore, cervello, e quelle membra nelle quali lo ſpirito ſuole albergare. L'eliſſir è di tre ſpecie di metalli, delle gemme, e delle piante, come delle radici dell'herbe, fiori, ſemi, legni, reſine, e ſimili. Sono differenti dall'eſſentie, tinture, e da tutte le coſe, che habbiamo dette, perche ſi faranno di molte coſe, però non ſi ſerbano le tinture, perche ci entrano molte coſe, che non ſon graſſe, e però nõ ſono olio, perche non hanno ne ſplendore, ne traſparenza, ne ponno eſſere eſſentie, ma un certo mezzo fra tutte queſte coſe, e per habito più rappreſentano liquore, che altra coſa, e di quà acquiſtano nome di elixir. Eſſempio ſarà

Far l'eliſſir della pimpinella

Si cava la radice à ſuo tempo, e ſi pone à molle nell'acqua ſua, e ponendoui alcuni peſi ſopra, che affondi, ſi laſcia putrefare, e ciò fin tanto, che i fiori ſuoi ſieno in perfettione, i quali colti al ſuo tempo, ſe debbano macerare al medeſimo modo, ma in vaſe particolare, il medeſimo ſi deve far del ſeme, ſi pone nel lambicco, cavandone fuori la flemma, e l'olio, finche le feccie rimangono ſecche, ſeparate ſi pongono nel pellicano, e ſi laſciano circolare per due meſi al fin ſe ne cava, e ſi conſerva. Hor inſegnaremo un' altro

Eliſſir compoſto di molti ſemplici

Vanno à torno molte compoſitioni di eliſſiri, le quali habbiamo riconoſciute falſe, e manchevoli, oltre ciò nel cavar degli olei, e dell'acque così difficili, che più toſto vi ſi perda il tempo, e le ſpeſe, che di loro ſe ne poſſa ſperar coſa buona,

Digitized by Google

e più tosto à pompa,& à magnificenza si fanno da'Principi,che à far alcun buon' effetto à gli huomini, ne habbiamo fatto esperienza molte volte, ne veggiamo mai quelli effetti, che promettono, ne si bastano à fare in quel modo, che si scrivono, ma al nostro modo, farà più che se ne stima. Piglia dunque de'fiori di salvia, menta bianca, rosmarino, basilico, maggiorana, pulejo, bottoni di rose, radici di piretro, tormentilla, bistorta, bettonica, carlina aristolochia, sambuco, dittamo bianco di Candia, uva passa di Corinto, frutti de'pini, polpe di dattili, scorza di citro,, onza, e mezza di tutti, Poi di garofali, noce moschata, gengevo, zedoaria, galanga, pepe lũgo, e bianco, seme di giunepro, spicanardo, mace cubebe, seme di apio, cardamomo, stecados, carnedrio, amomo, granaparadisi, doronico, ammoniaco, opoponaco, squinanto, spodio, bdellio, sagapeno, mumia, canfora, mastice, incenso, aloe succotrina, limatura di avorio, boloarmeno, gallia moschata, theriaca, mitridate, legno aloe, e zaffarano, di tutti tre dramme, zuccaro purgato libre tredici, due di miele. Noi habbiamo tolto da detta compositione le perle, i giacinti, rubini, smeraldi, saffiri, e le foglie di oro, che habbiamo dimostraro in altri luoghi, che non oprano nulla, e principalmente in questo modo, e non è cosa se non di medici ignoranti ordinar questi nelle medicine. Tutte queste cose si riducono in sottilissima polvere, e si pongano in un pellicano, overo lambicco cieco, nel quale portai 12. libre di acqua vite, ben purgata, perche da questa depende il tutto, e per un mese lascia circolare in bagno, poi ricogli quell'olio giallo, overo quinta essenza di tutte quelle cose con un cucchiaro d'argento, overo cola à poco à poco, poi piglia moscho Orientale ambra una dramma, e chiudi in vase ben otturato p quando bisogna. Quel che resta destilla, e ne riceverai un'acqua chiara, & un poco gialla, l'olio non si può cavare senza puzza di brusciato. Noi con gran curiosità havemo fatto l'olio di resine, radici, e semi delle cose predette, e l'habbiamo meschiate insieme, & habbiamo operato gran meraviglie. Sono molte operationi contra veleni, e contra la peste, e principalmẽte à quelli che stavano per spirare, perche ongendone un poco al naso, ò buttatane una goccia in gola, ha vivificato l'anime, che almeno sono tutti sopravissuti per sei hore, con tutto loro giudicio, come fussero stati sani.

Che cosa sia il clisso, e come si faeci.
Cap. XVIII.

PEr non lasciar cosa à dietro, insegnaremo che sia il clisso, e come si operi. Il clisso è una estrattione della sottilità di tutte le parti di una pianta congiõte in una virtù. Nella pianta è la radice, herba, fiore, e, e frutto, e seme, & in tutte le parti di quelle si giace la sua particolar virtù. Il modo di farlo è questo. La radice si coglie, quando è perfettissimamente matura, le frondi quando giudicamo che siano nella loro stagion vera, i fiori, quando cominciano per cadere, e così del frutto, e del seme, di tutte queste cose se ne cavano le sottilità, overo le essentie, distillando, purificando, calcinando in qualsivoglia modo, che havemo

già

già inſegnato. Come dûque da tutti ſeparatamẽte havemo ricolto, da chi l'olio, da chi in forma di ſale, overo liquore, all'hora ſi congiongono tutte inſieme, accioche con la unione, e con la compagnia di tutte congionte inſieme, ſe ne facci un corpo, ò ſia ſale, overo olio, overo liquore, all'hora potremo dire, che havemo il eliſſo di quella coſa. Sono alcuni che fabricano i vaſi particolari, e diſtillano in queſto modo, fanno tre bozze di egual capacità, e di longhezza, vi pongono dentro l'ôlio, il ſale, & il liquore, e quei tre colli li ligano in uno li pongono in un cappello, il qual acconciamente riceva tutti li tre colli, e li rinchiuda, e poi tutti tre ben ſerrati, e lutati, ſe li da fuoco ſotto, il quale da ciaſcuno ne ſalirà la parte più vicina, e s'uniſcono nel cappello, e per lo becco ſe ne ſcorrono nel recipiente, il qual ſi riceve, e ſi conſerva. La virtù di tutte unite va ricercando tutti i noſtri meati del corpo, e portano una gagliardiſſima virtù nel medicarle.

Come ſi cavi l'olio da' ſali. Cap. XIX.

HAvemo detto molti modi di cavar olio, hor inſegnaremo come ſi cavi da'ſali, accioche con più gagliardezza, con più ſottilezza oprino, e con più valore. Par che habbino alquanto di graſſezza non per queſto ricevono la fiamma, & ardono, ne hanno le qualità dell'olio, ma parmi, che ſieno mezzani tra l'uno, e l'altro. E primo

Cavar l'olio dal tartaro

Bruſciſi, e ſi riduca in ſale, come habbiamo detto, dopò ſi diſtenda ſopra una tavolettà di marmo in luogo humido, perche fra pochi giorni ſi ſolve in olio, e ſe ne ſcorre nel recipiente, che ci ſi pone di ſotto. Ma ſe lo vorrai, così lo farai in un ſubito. Peſta il tartaro in polvere, al quale giongi un poco di ſalnitro, e nel mortajo di bronzo, dove ſono ſtati peſti, dà fuoco, finche ſarà tutto bruſciato, le fecci, che reſtano ſi peſtino, e liquefatte nel liſſivio cola per feltro, col fuoco diſſolverai il liſſivio in fumo, reſterà ſotto il ſale, e fra poco intervallo di tempo ſcorrerà in olio. Con queſto modo cavamo

L'olio della ſoda

Cavato il ſal dalla ſoda, lo diſſolvemo nell'acqua, lo colamo per feltro, per purgarlo bene, dopò fecco ſi ſpanda ſopra un marmore, e poſto in luogo humido ſe ne ſcorre in olio, e dal marmore cade ſotto nella ſcudella. Inſegnaremo ancora il famoſo

Olio del talco

Se ben con la ſola forza del fuoco habbiamo cavato l'olio del talco, poi non habbiamo ſaputo à che ſeruircene. Ma per i belletti delle donne l'habbiamo fatto così. Peſteſi il talco in mortajo di bronzo con piſtone di ferro, finche divenghi polvere ſottiliſſima, la polvere ſi ponga in pignata di groſſezza, e robuſtezza buona, cuopri con coperchio, e fortifica con fili di ferro, e luta ſopra, e laſcial a al ſole à ſeccare bene per tre giorni, per ponerla in fornace de'vetrari nel

luogo

luogo dove proprio reverbera la fiamma, overo in altro luogo, purche il fuoco sia gagliardissimo, dopò tre overo quatro giorni cavalo fuori, e rompi il vase, e se vedrai, che sia benissimo ridotto in calce, conservalo, ma se nò, non ti rincresca far di nuovo la medesima operatione, ò la medesima fatica. Quando vedrai, che perfettamente sarà biancheggiata la calce, accommoda sopra un porfido, e lascila in luogo humido, ò nelle fosse cavate, ò nel pozzo, e lascia così molto tempo, e lo vedrai, per la molta humidità scorrere, ricoglilo, e serbalo in vase di vetro. Quasi del modo medesimo si cava

Olio di sasso rubicondo

Il modo è questo, pesta il solfore vivo in sottil polvere, e meschialo con egual parte di olio di tartaro già insegnato di sopra, dopò si cuoce in vetro per tre hore, e risoluto, passa in liquore, distillalo per feltro, che venghi ben purgato, e ponilo in un'altro vase di vetro, e con lento calor di fuoco disseccalo in sangue, questa massa così grumosa si pesta minutamente, & il polvere che ne viene si distende sopra un marmore in luogo humido, così si solve in humore, il qual scorre poi dal marmore in una scudella sotto, questo colato per tele sottili dentro un vase di vetro, pongasi sopra le ceneri calde à riposarsi, finche sfumi tutta l'humidità, all'ultimo resterà sotto l'olio rossissimo. Dalle donne si fa

L'olio di mirra

Quando havrai fatto tanto buglir l'ova, fin che son fatte dure, segale per mezzo, e cavane fuori le rossa, & in quei vani, dove stavano i rossi ponivi polvere di mirra ben cernita, e seracciata, poni questa sopra altre verghe, che stieno sospese sopra un piatto vetriato, acciò che l'olio, che ne cade, toccando le medesime ova non torni à riassorberselo, e si chiudano in una cantina humida, e ritroverai poi l'olio caduto nella scudella.

Dell' acque forti Cap. XX.

HOr discorreremo di quelle distillationi, che non fanno ne olio, ne acqua; ma come una cosa mezzana tra l'uno, e l'altro; perche per la gagliardissima violenza del fuoco ascendono sù le gravissime parti terrestri, e passano in acqua; laonde dal fuoco la calce acquista tanta forza di brusciare, che rode, e brusci valorosissimamente. Queste non si possono cavare se non col gagliardo fuoco di riverbero, e con gran fatica, e diligenza. E primo come sarà possibile.

Cavar l'acqua, overo l'olio del sale.

Che si sà da pochi. Piglia il sal minerale, e ponilo in boccia storta di vetro, con triplicato ordine di tuniche di luto, e come sarà ben secca, accommodala sopra il forno di riverbero in luogo, dove acconciamente, & isquisitamente riverberino le fiamme, e così al principio ne ricoglierai un poco di humidità; rompi il vaso, e quel che troverai nel fondo ammassato, pesta, e poni in un'altro vase, irruggia-

dan-

Digitized by Google

dando quella poca di acqua, che haverete cavata, e diſtilla di nuovo, e la ſeconda volta ne riceverai poca più quantità, di nuovo toglila, e fà nel medeſimo modo, talche dopo la decima diſtillatione tutto il ſal già ſarà ito in acqua, conſervala come coſa pretioſa, e non ti rincreſca della fatica. Altri nel ſale liquido buttano pezzetti di mattoni infuocati, e poi con gagliardiſſimo fuoco diſtillano quei mattoni, come ſi fa nell'oglio de lateribus. Segue l'

Acqua da partir l'argento.

Piglia parti eguali di ſalnitro, e di alume, peſtinſi in mortajo, e ſi pongano in ſtorta di vetro; ma il ventre del vaſe ſia fortificato con triplicato luto, e ben ſeccato poi ſi põga à fuoco di circolatione, cioè à quello, che riverberi di ſopra, e di ſotto, lutinoſi ben bene le giunture, e ſe li ſottoponga un recipiente grande, acciochè i ſpiriti cacciati da fuoco gagliardiſſimo, ricolti poi in luoghi ſtrettiſſimi, non rompano il vaſo con grandiſſimo empito, e lo mandino in pezzi, e ſi burlino delle noſtre fatiche, ne havrai l'acqua in ſei hore. Se tu calcinerai prima l'alume, l'acqua uerrà aſſai più gagliarda. Con ſimil modo ſi cava

Acqua da partir l'oro.

Piglia parti eguali di ſalnitro, di alume, e di vitriolo, e poſti in vaſe come habbiamo detto caverai un'acqua aſſai più gagliarda; talche potrà rodere l'oro aſſottigliato in lamine ſottili: ſe tu vuoi, che opri con più gagliardezza, à nove libre de' ſali predetti rivolti in acqua aggiungerai due oncie di ſale ammoniaco, e come ſono riſoluti in acqua, ponili ſotto il fimo per due giorni, & à cenere di nuovo ne caverai acqua, la quale roderà l'oro. Se tu porrai l'acqua ſopra le fecci, laſcierai così macerare, e ſtillerai di nuovo roderà con gagliardezza. Ma non faranno niuna operatione ſe non ſaprai

Purgar l'acqua dalla flemma.

In una poca quantità di queſt'acqua, ponivi poca quantità di argento, la qual non roderà, per eſſere piena di molta flemma; ma riſcaldala un poco al fuoco, e così roderà, tutta queſt'acqua ponila in un'altro vaſe, e butta fuori quelle feccie, le quali erano cadute al fondo, e così l'acqua ſarà purgata. Ma con più tempo, e con più gagliardezza ſi caccia. Per cavar

L'oglio del vitriolo.

Piglia una ſcudella grande, e ponivi il vitriolo, e ſi liquefaccia à fuoco lento, fat che la flemma ſfumi, e dopo augmentato il fuoco, abruſcialo che tutto arroſſiſca, delle quattro parti, una ſe ne conſumi, come l'havrai rubificato, lo porrai in una ſtorta di vetro, & ingagliardita con più corazze di luto, come ſarà ſecca, ponila à fuoco di riverbero, aggiungendo fuoco à poco à poco, e così augumentato ſtia per tre giorni, e ſi liquefarà il vaſe di vetro con l'olio, & uſcirà à goccia à goccia, e di ogni tre libre, ne uſciranno una libra di liquore, cavato che ſarà ſi porrà in vaſe di vetro ſopra le ceneri calde, che ſudi un poco, ſe pur vi ſarà reſtata nell'oglio alcuna humidità, e così ſarà di più valoroſa operatione. L'eſperienza di conoſcere che ſia ben cavato, ſe buttatovi dentro un ſottil legno, farà fumo, e ſe lo bruſcierà. Col medeſimo modo ſi caverà

L'olio del Solfo.

Queſto

Questo è un particolar modo di cavar l'olio del solfore, overo acqua, habbi un vase di vetro di bocca grande, cõcavo, in forma di campana, la quale sia attaccata con fil di ferro, accommodala sotto un'ampia scudella, che ricevi l'oglio, che scola per gli orli della campana, nel cui mezzo stia attacato un vaso di terra, e riempiasi di solfo, dagli fuoco acciò che il solfo arda, e mentre si brusc̃ia, il fumo caminando per le volte del vase, e prendendo corpo à poco à poco, ò gocciolando per l'estremi suoi lembi si commuti in olio. Se il solfo manca, aggiungavisi fin tanto che havrai quella quantità di olio che desij. Potremo, & in altro modo haver più gran quantità di olio. Facciasi un gran recipiente di vetro, del modo che habbiamo detto nell'estrattione dell'olio di vitriolo, e dell'acque forti, si secchi per mezzo con la pietra smiriglio, gli orli si formino à nodo di denti, da' quali se n'esca fuori il fumo, questo accommodaremo sopra un grande scudella di creta, nel cui mezzo il fumo di solfore vada sù. Sopra questo vase ve se ne ponga un'altro di maggior capacità, che stia lontano dal primo quanto è larga la palma della mano, i lembi si escavino con denti più lunghi, accioche il fumo scappando dal primo, e rivolgendosi per il secondo vase che gli stà sopra, dall' uno, e dall'altro distilli, nel medesimo modo vi potremo accomodar di sopra il terzo, & il quarto, e levando quest' olio in un'altro vase, sù le ceneri calde distilli la flemma, perche diverrà così forte, che roderà l'argento, nè mi vergognerò dire l'oro anchora, se tu sarai diligente nell' oprare il fumo del solfore si congela in sale ammoniaco, come noi l'habbiamo ricolto nella solfatora di Pozzuoli, e l'habbiamo congelato in sale, non punto differente da quello che viene à noi da Oriẽte, e così il sale ammoniaco, che infino adesso non habbiamo saputo di che cosa fusse nato, s'hanno ne'nostri paesi, cioè sal di solfo, e questo olio è olio di sal di solfore, overo ammoniaco. Desiderarei sapere il parere di alcuni huomini dotti, se comprobassero questa mia opinione. Noi havemo escavato dall'estremità de'busi, dove vien fuori la fiamma del solfore, che si brusc̃ia nella solfatara, & habbiamo distillto in acqua calda, e l'habbiamo purgato per feltro, poi facendo sfumar l'acqua, habbiamo ricevuto il sale di solimata, di nulla, come stimo, differente dall'ammoniaco sale.

Della separatione degli elementi. Cap. XXI.

NEL misto sono i quattro elementi; ma sempre vi è quello che hà il dominio di tutti gli altri, come disutili non si fanno à sentire; laonde come dicemmo separare gli elementi del misto, per lo più intendemo separare, quest'uno. Nell'herba ninfea, signoreggia l'elemẽto dell'acqua, l'aere, fuoco, e terra, ci sono in lei in poca quantità; laonde poca di siccità, e poca del calore, ò nulla vi sarà quantità; ma l'acqua è quella, che estingue tutte le sue qualità, e così dobbiamo intender dell'altre. Ma perche separiamo gli elementi, non vorrei, che v'imaginasse, che vogliamo tutti l'un dall'altro separare, come l'aria dall'acqua, e questa dal fuoco, e dalla terra separargli assolutamente; ma esser detto per una certa so-

ſomiglianza, che dicendo fuoco, è che ſia più caldo di tutti, & il più humido acqua. Le pietre hanno più della terra, le legna del fuoco, l'herbe dell'acqua, e chiamamo coſe aeree, quando le deſtillamo, riempiono i cappelli, & i recipienti di ſorte, che li rompono, e li fanno volare in mille pezzi. Gli elementi come ſaranno ſeparati in queſto modo ſi potranno purgare, & aſſottigliare, il modo di eſtrahergli è vario ſecondo la varietà delle coſe; perche alcune ſi calcinano, altre ſi ſoblimano, & altre ſi deſtillano. Ma venghiamo à gli eſſempi. Vogliamo

Separar gli elementi del metallo

Pongaſi come habbiamo detto nell'acqua forte, accioche ſi ſolva, queſta cavala con bagno, e di nuovo ce la poni di ſopra, e così tante volte, finche ſi rivolti in olio; ma di color pavonazzo, ò roſſo: à queſto olio vi porrai due parti di acqua forte, e chiuſe nel vetro le porrai à macerare ſotto il ſimo per un meſe, poi deſtillerai à cenere tutta l'acqua, e queſta di nuovo la deſtillerai à bagno, finche aſcende, e così havrai due elementi, nel bagno ſale sù l'aria, nel fondo reſta l'acqua, la terra, & il fuoco reſta nel fondo dell'altro vaſe; perche la ſua ſoſtanza, e del fuoco, queſto per natura, buttandovi l'acqua, e diſtillando per bagno di nuovo ſi riduce in olio, e rettificato al fuoco, ſarà perfetto, l'altra la porrai alle ceneri, e dagli fuoco gagliardo, che l'acqua s'elevarà primo, poi la terra. Nella Luna il primo olio ſarà ceruleo, nel ſepararlo, riman pura nel fondo del vaſe, s'inalza l'acqua, e nel bagno reſta l'elemento del fuoco, e della terra; perche la ſua ſoſtanza è fredda, & humida, e nel bagno reſtano gli elementi, fuoco, e terra, primo uſcirà la terra, e dopò s'eleva il fuoco. Il primo olio ſarà biondo, per il bagno reſta l'aria nel fondo, il fuoco, la terra, e l'acqua s'elevano, ſolamente nello ſtagno, l'aria li dà corpo, e quelli che primo ſaleno dal bagno, primo l'acqua, poi il fuoco, all'ultimo la terra. Dal ferro vien l'olio aſſai roſſo oſcuro, dall'argento vivo l'olio bianco, reſta il fuoco nel fondo, e la terra, e l'acqua ſaleno sù, e così degli altri. Nel ſeguente eſempio inſegnaremo.

Separare gl' elementi dell' herbe

In tutte l'herbe alcuno elemento ſi piglia la ſignoria. Prendi le ſoglie di ſalvia, peſtale, e falle putrefare ſotto il ſimo dentro un vaſe, e poi deſtillerai, primo verrà sù il fuoco: fin tanto che ſi muteranno i colori, e la ſpeſſezza dell'acqua, poi vien la parte della terra, e l'altra rimane nel fondo, la quale è fiſſa, poni l'acqua al Sole per ſei giorni, e poi al bagno, primieramente ſalirà l'acqua, poi varia il colore, e ſale il fuoco, fin tanto, che il guſto s'alteri, al fin ſalerà parte della terra, l'altra meſchiata con l'aria reſtarà nel fondo. Nelle coſe aquarie vien prima l'aria, poi l'acqua, poi il fuoco

Come ſi devono inveſtigar le virtù delle piante.

Non ſi può imaginare la miglior via per inveſtigar le virtù delle piante, che con gl'occhi, e con le mani; ma non nel guſto; perche per la diſtillatione ſe la

Digitized by Google

parte più calda esalerà prima, sappi che la pianta è calda, e di parti sottili, e così delle restanti, le conoscerai dalla separatione degli elementi, si costarà più di fuoco, terra, & acqua; perche pesando prima la pianta, e dopò cavate l'acqua, e l'olio, si pesino le fecci, verrai à cognitione della loro proportione de' gradi della qualità. Ma la brevità del libro non patisce, che mi estenda più in lungo, in un'altra opera, che già stiamo imaginando di fare se piacerà alla DIVINA Maestà, ne parleremo più lungamente.

Come si cavino le gomme dalle piante

Possiamo cavar le gomme da alcune piante, havemo detto da alcune; perche sono molte, che non ne hanno, e niuno ti può dar quello che non hà. Te ne darà il finocchio, e tutte le piante feniculacee, ò ferulacee, come il panace, e simili. Il modo come si cavino, te lo insegna la natura; perche si come nel grandissimo caldo, quando i gambi stanno gonfi, e turgenti di sugo, per il continuo ascender che fa il sugo in quello, s'apre in certe fenditure, come le donne aprono alcune rime nel ventre quando s'avvicinano al parto, e quel gentil liquore ne vien fuori, e stilla, e scorre che già la pianta vuol partorire il frutto, il quale parte per lo calor del Sole, parte per particolar proprietà, si comincia à congelare, poi s'inspessa, se ne viene à far una massa duretta; laonde se vogliamo.

Cavar la gomma del panace

Nel solstitio dell'estate, si cava la radice del panace di notte; acciò che per ragion ch'è troppo caldo il Sole di giorno ne verrebbe à far esalare tutta la sua humidità, e rompendola secondo la sua lunghezza, si pone in vaso di creta vetriato, e rivolto si pone nella fornace descensoria, e se gli accomoda sotto il recipiēte per riçevere l'humore, che ne vien fuori, e dalla parte di sopra si accende il fuoco leggiermente, se nè viene à cavar fuori quella nobilissima gomma, la quale con altri istrumenti si purga poi, e con distillatione se ne piglia la parte più nobile. Il medesimo possiamo fare della ferola. Il caule si fende nel medesimo tempo dentro, e posto in un vaso, se li da fuoco tiepido, e postovi il recipiente sotto, ne vien fuori un liquore, che incolla, il quale come sarà purgato, s'indura come gomma, e ce ne serviamo all' uso della medicina. Nel medesimo modo possiamo

Cavar fuori la gomma del finocchio

Si cogliono i cauli del finocchio nel suo vigore, e nel mezzo del suo fiorire, nel tondo della Luna; perche all' hora si trova più gonfio, e più pregno di virtù, si secca in verghe, overo in pezzetti di quattro diti l'uno, e si pongono in tubolo di vetro di cui la larghezza sia quanto la pianta della mano, la lunghezza di una pianta, e mezza, riempiendolo tutto. Onde se li pone sotto un embuto al fondo del tubo busato tutto, che con la sua larghezza lo riceva intiero, alla bocca di sot-

to

to ſe ci accomoda il recipiente di vetro, così imitando i raggi del Sole, che intorno al gambo del finocchio gira i ſuoi raggi; ponemo il fuoco d'intorno al tubo, contrario dal tubo per ſpatio di una pianta di mano, così venendo il tubo à ſcaldarſi, comincia à ſudar fuori certe goccie, le quali creſcendo la forza del fuoco cadono, e nel fondo buſato, e nell'embuto ſcorrono, e poi nel recipiente, poi ſi congelano in gomma, che ritira ſeco le virtù del finocchio, veramente da non diſprezzarſi.

Fine del Libro Decimo.

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vndecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il qual da ogni parte ſpira ſoaviſſimi odori.

PROEMIO.

Ragionaremo degli odori, e de' profumi dopo le diſtillationi, arte conoſciuta, e ſua parente; perche da quelle ricerca i ſuoi odori, e li compone inſieme, e fa i profumi, accioche di quà, e di là ſoaviſſimamente ſpiri gli odori ſuoi. Arte aſſai grata, e deſiata da Prencipi, e gran Signori. Inſegna come ſi faccino l'acque odorate, olij, polveri, paſte, fumi, e pelle odorate, ò che ritengono l'odore molto, e lungo tempo anchora, e che ſi poſſano anchora fare con poca ſpeſa, non ancor conoſciute, non volgari, ne popolari; ma conoſciute da pochi, e molto care.

Come ſi faccino l'acque odorate. Cap. I.

HAbbiamo detto nel libro ſuperiore, come ſi diſtillino l'acque odorate dalli fiori, e dalle altre coſe, come ricercava quel luogo, ch'era deſtinato alla diſtillatione. Quì inſegnaremo compor l'acque, & i fiori, che faccino buono odore. Come volendo voi

Far acqua odoratiſſima.

Piglia tre libre di roſe damaſcene; altretante di moſchate, e roſſe, due di fiori di naranzi; altretanto di fiori di mirto, meza libra di loto odorato, garofoli un'oncia,

cia,e mezza,tre noci moſchate, dieci gigli, poni tutte queſte in un lambicco, nel cui becco accomoderai una pezza di lino, dentro ponivi tre parti di muſchio,una di ambra, e mezza di zibetto, poi porrai il becco nel recipiente, & incollerai con faſciette di pezze con colla di farina,e bianco d'ovo rimeſcolate;dallifuoco lento; finche ſarà diſtillato tutto. Neaggiungeremo

Un'altra.

In due libre di acqua di roſe, mezza di lavandola, un bicchiero di malvaggia, fior di roſe, di garofoli,roſmarino,giſmini,frondi di maggiorana,ſcorze di melo arancio, un'oncia; cannella,belzuino,ſtorace,noce muſchiata una dramma, meſchiando tutte queſte coſe inſieme ricmpi un vaſo di vetro, e poni al Sole per 4. giorni,poi diſtilla à lento fuoco, e ſe non porrai muſchio nel vaſo del lambicco, ponilo in una pezza di lino, e ſoſpendilo con un filo dentro l'acqua, e così laſcia per un meſe, eſpoſti al Sole,che vadi via, e ſi sfumi quel brutto odore di bruſciato, che prende dal lambicco, ſe ne havrà preſo alquanto. Queſta è l'

Acqua nanfa chiamata.

Queſta riceve quattro libre di acqua di roſe,due di fiori di narancio, una di mortella, tre di trifoglio odorato,una di lavandola;à queſte coſe aggiungerai di belzoino due oncie, una di ſtorace, quanto una fava di laudano, altretanto di mace, e di garofoli; una di cannella, ſandali, legno aloe una ottava di oncia, una ſpica di nardo, tutte queſte coſe peſte groſſamente bugliano in una pignata vitriata per un'hora à fuoco lento, poi laſcia raffreddare,e cola per panno di lino,e ponilo in vaſe di vetro à ſerbare ben coperto. Ma i garofali, cannella, e legno aloes, e ſandali ponili peſti in una pezza di lino rara ligata con filo, e così poni à buglire in pignata, mentre bugliono, e dopo bollito ſe ne poſſa cavar fuori, e colata che ſarà l'acqua,quelle polveri che reſtano,ſe ne fanno pezzette,ſchiacciate picciole in forma di carlini, e di quelle ce ne ſerviamo per ſuffumigij per le camere, come appreſſo inſegnaremo. Queſt'acqua ſi fà di varij modi, noi havemo narrata la migliore. Ma perche bugliendola vien colorata roſſa, e bagnando i panni lini bianchi,come i fazzoletti, e le camicie l'imbratta, ſe ben li profumano eccellentiſſimamente, ſono molti, che non l'uſano; ma ſe vogliono

Far l'acqua nanfa criſtallina.

L'acqua già colata ponila in una ſtorta di poca ſalita,e diſtilla à bagno,e dà fuoco aſſai leggiero,che uſcirà acqua chiara, e quaſi del medeſimo odore;ma un poco meno, ſervarai l'acqua, e quel che rimane nel fondo, ſerbarai per le pezzette per gli ſuffumigij.

Come ſi faccia odorata per immerſione. Cap. II.

HOR'inſegnaremo à far liquori odorati, e quali ſiano quelli, che poſſino ricevere gli odori; perche l'acqua non è buona per conſervar gli odori,l'olio è buono,e'l vino (la cagione la poſſiamo aſſegnare da Teofraſto; perche l'acqua è ſottiliſſima,ſenza odore,e ſenza ſapore alcuno,ſplendente,non hà con che poſſa rice-

ricever l'odore) ma le coſe graſſe, ſaporoſe, & odorate le ponno ricevere. Il vino ſe bene non è odorato, poſto vicino à qualſivoglia odore, lo può tirare à ſe; perche contiene in ſe calore, il quale hà natura di tirare; ma l'acqua di ſua natura fredda, non può attrahere coſa alcuna, nè ritenere, overo conſervar l'odore, tanto è ſottile, e ſemplice, e delicata, che l'odore ricevuto ſe ne fugga, e fuggito ſpira in vento, par che non habbi fede, ò craßezza alcuna, nella quale l'odore ſi poſſa accoſtare, e ritenerſi; perche à ricever l'odore è biſogno, che habbia un corpo un poco denſo, calleſo, tenace dell'odore, il che hà l'olio, e'l vino, l'olio può ritener l'odore più di tutte le coſe, e conſervarlo; perche è incommutabile; laonde i profumieri, che compongono profumi i loro odori miſchiano con l'olio, che s'imbeva degli odori; ma del vino ci ſerviamo à cavar gli odori de' fiori, e principalmente l'acqua vite; perche il vino col ſuo odore fà puzzar l'acqua, e quando è diſtillato, come l'acqua vite, non fa tanto. Laonde così ſi farà l'

Acqua muſchiata

Queſta acqua accomoda, e nobilita tutte le altre; però ſi deve ella primo apparecchiarti. Habbi acqua vita eccellentiſſima, in queſta butta alcuni grani di muſchio, e così anchora dell'ambra, ò zibetto, e poni al Sole dell'eſtate per alcuni giorni; ma il vaſe ſia ben coperto, e lutato alle giunture, che queſto molto importa à gli odori, la cui goccia ſtillata ſopra ogni acqua, ſubito la rende odorata di giocondiſſimo odore di muſchio. Potrai fare il medeſimo con l'acqua di roſa, ò di fonte diſtillata più volte; perche col ſtillare al fuoco ſi fà più ſottile, & acquiſta grado di fuoco, le quali ſono molte neceſſarie ad eſtrahere l'eßentie delle coſe, come habbiamo detto. Nel medeſimo modo ſi cavano

Acqua di geſmini, roſe muſchiate, garofali, fiori, viole, e gigli.

Queſti fiori hanno un delicatiſſimo odore, che per careſtia di odor proprio hanno ſolamente di quello che ſtà ſparſo nella ſuperficie, e ſe poco più del giuſto tempo ſtaranno nel fuoco, ò nel lor meſtruo, per l'abruſciamento di quelle parti, che odorano s'infettano, e non ſentono più di quella prima giocondità.

Dunque in una eccellente acqua vita vi ponemo ſolamente le frondi odorate, cioè de' gigli, geſmini, roſe meſchate, e delle reſtanti; ma attaccate con un filo, che quando conoſcerai haver cavatone l'odore, ne lo poſſi cavar fuori; perche eſſendo ſolo ſparſo nella ſuperficie l'odore, ſe più del dovere ſtaranno nell'acqua vite, penetrando dentro, cavando dalla parte di dentro odore, non ſolamente ſi perde il primo odore; ma verranno fetide, che ſi ci accompagni quella puzza, che ſtà attaccata à quelle parti di dentro; cavate che havrai le frondi da dentro, vi potrai calar dentro delle nuove; mentre conoſcerai, che ne havrà eſtratto tutto l'odore. Ma i garoſoli, e le viole, torrai più preſto di tutte, che non coloriſcano l'acqua. Queſt'acqua meſchiata con l'altre manderà via quel brutto odor di vino. Si fa anchora un

Acqua odorata compoſta.

Piglia un recipiente di vetro grande, e poni in quello acqua vite, che à pena ne reſti piena la terza parte di lui, & in quello poni i fiori di lavandola, naranci, cedri, geſmini, roſe, e delli altri, di più ponici la radice iroes, cipero, ſandalo, cannella,

Digitized by Google

nella,ſtorace,laudano,garofoli,noce moſchata, e calamo odorato, & un poco di muſchio,ambra,e zibetto, riempi il vaſe, & otturato molto bene. Ma dopo che havrai ripieno il vaſe, poco dopo ſi abbandonano,e dopo che ſaranno calate giù, ponivi delle altre, poi poni à Sole cocentiſſimo, overo in bagno, finche laſcino tutto l'odore, poi cola l'acqua, e la goccia di queſt'acqua buttata ſopra acqua di roſe, ò fior di mirto,tutte le renderà odoratiſſime di ſoaviſſimo odore.

Come l'olio ſi faccì odoratiſſimo. Cap. III.

COme ſi cavi l'olio odoratiſſimo delle coſe odorate, & aromi,l'habbiamo inſegnato di ſopra,hor inſegnaremo allettar l'odore dalle coſe odorate,overo come poco innanzi havemo detto, l'olio ſi conſtituiſce, come baſe, nel quale gli odori allettati altronde vi ſiedano, e vi dimorino più lungo tempo,e queſto come facendo communicar l'odore à gli olei, come alle mandorle,dalle quali poi ne caveremo l'olio, premendole. Impara dunque

Come ſi facci l'olio detto citraben.

Perche queſto è lo più odorato di tutti, & è inventione de'Genoveſi. Si piglia un'oncia di olio di ben, l'ottava parte di ambra, altretanto di muſchio,mezzo di zibetto,ponganſi queſte coſe in una carrafa di vetro, la qual ben coperta poni al Sole per venti giorni, e dapoi te ne porrai ſervire. Ma biſogna, che il coverchio ſia ben ſerrato; perche eſſendo la condition degli odori ſpirabili, che ſubito và via, e fugge, ſe non ſono ben chiuſe perdono ſubito la gratia, e l'odore. In altro modo

L'olio di fiori odorato.

Farai così, ſe bene il modo è volgare; ma giova a' profumieri, e di quello te ne potrai ſervire negli altri, e colui che ſaprà ben ſervirſene, & acconciamente, ſi farà un'olio che ſervirà à molte coſe. Mondanſi le mandorle, e ſi frangono groſſamente,e fà ſtrato ſopra ſtrato con i fiori, e come i fiori havranno laſciato tutto il loro odore, e che reſtano ſenza odore,leva quelli, e poni degli altri nuovi,e freſchi, e queſto finche appariranno più,ne caverai l'olio col torchio, e ſarà odoratiſſimo, anzi da queſti fiori ne havrai l'olio, da'quali appena ne caverai acqua odorata, l'olio del giſmino, roſe moſcate, viola, giglio,giacinto, garofoli, roſe, fior di naranci, e degli altri havrai in queſto modo l'olio odoratiſſimo. Di queſto medeſimo modo havrai del muſchio,ambra,e zibetto. Di mandorle monde in ſette, overo otto parti aperte con un coltello dalla cima al fondo, e chiudile in un vaſetto di piombo con queſti per otto giorni, finche habbino ricevuto l'odore eccellentemente,le quali ſe premerai col torchio,ne caverai fuori un'olio odoratiſſimo, e forſe con non molto mancamento del muſchio.

Come

Come potremo cavar l'olio, & acqua dalle gomme odorate per immerſione. Cap. IV.

POtremo anchorá in altro modo, che habbiamo detto di ſopra cavar l'acque odorate dalle gomme per maceratione, & eſpreſſione, l'eſſempio.

L'acqua dello ſtorace, belzuino, e laudano odoratiſſima

Così eſtraherai, le quali da lontano lancieranno un ſuaviſſimo odore. Meſcolerai col belzuino, e ſtorace peſti groſſamente l'acqua di roſe, che avanzi di ſopra due diti, laſcia così in bagno, overo in loco tiepido per una ſettimana, dopò le diſtillerai per bagno, e ne caverai acqua odorata, l'acqua cavata ponila al Sole di mezzo giorno, che ſe per ſorte ſarà reſtata nell'acqua qualche poco di cattivo odore, vadi via. Potremo anchora por le gomme in vaſe di vetro, e ſervirſi di fuoco lento; perche ſudarà poca acqua, di ſuaviſſimo odore, e nel fondo del vaſe reſterà la gomma, la quale ſervirà per altri uſi. Con queſto modo anchora l'

Olio di belzuino, ſtorace, e de'reſtanti cavare

Potremo, ſe l'olio di mandorle, overo di Ben peſterai con queſte gomme, e le meſcolerai inſieme, e le macererai per un meſe poi ne caverai l'olio per ſtorta, overo premendo col torchio, che ſarà più ſicuro; perche ſpirarà di un'odore giocondiſſimo, che quaſi non ſi conoſca, ſe con le ſtorte fuſſe cavato dall'iſteſſe gomme il ben, chiamato da'Latini ghianda da profumi, entra ne'profumi in vece di olio. Plinio la chiama mirobolano, così anchora Martiale.

Quel che ne Homoro, ne Virgilio diſſe
Dello mirobolano queſto conſta

Egli è dinudato di ogni odore, e però molto lodata à ricevere tutti gli odori, e gli odori, che riceve, gli ritiene lungo tempo, ne ranciſce, come gli reſtanti olij, e però dico, che DIO l'habbia procreata proprio per gli odori.

Come ſi faccino le pelli odorate. Cap. V.

HOr come ſi faccino le pelli odorate inſegnaremo; e queſto in molti modi, overo con l'acque odorate, overo ongendo con l'olei, ò coprendole di fiori, che ricevano quelli odori. Primo l'inſegnaremo far con l'acque odorate, e primieramente

Come ſi lavino le pelli

Che laſcino quel brutto odore delle carni, ò de gli animali. Il modo è tale. Lavinſi primo ben bene col vino chiamato greco, cioè laſciandovele à molle dentro per alcune hore, poi ſi diſecchino, e ſe pur vi fuſſe reſtato qualche odor cattivo, non ti rincreſca di nuovo far il medeſimo. Tolta via la puzza ſi lavino poi con l'acque odorate, ſi piglino quattro parti di acqua roſa, tre di mirto, due di naranci,

Digitized by Google

ci, di loto odorato una, mezza di lavendola, meſchiale inſieme, e ponile in un vaſe di bocca larga, & in quelle fa ſtar le pelli à molle per un giorno, poi levale, e attaccale ſoſpeſe all'ombra; ma quando ſaranno propinque à ſeccarſi; accioche non reſtino arrugate, le moverai con le mani, e le agitarai, e così farai tre volte, finche vedi che già ritengono la ſuavità dell'odore dell'acque, e che non habbino più di quello brutto odore delle pelli. Hor ſegue che inſegniamo

Come le pelli ricevano l'odor de' fiori.

Biſogna che primo s'ongano di olio; perche l'habbiamo detto, che l'olio è la baſe, & il ſeggio dove s'attaccano tutti gli odori, che lo ricevono, e lo ritengono poi, il che ſi farà con olio cõmune; ma meglio di mirabolano, come habbiamo detto; perche non hà odore; ma quelli che vogliono oprar bene, le liniſcono di olio di ova, e come ſi facci, già l'hò inſegnato, il modo è queſto, ongerai dalla parte di dentro le pelli, overo i guanti con una ſpongia, e principalmente ove ſono le cuciture, come havrai fatto queſto acconciamente, farai in queſto modo; accioche ricevano l'odore di fiori. I primi fiori, che vengono fuori la primavera ſon le viole pavonazze, e l'altre, che chiamano fiori di vacca, ſi cogliono la martina, e fanno ſtrato ſopra ſtrato delle pelli, e de' fiori, e così ſi laſciano ſtar per un giorno, e quando ſon ſecchi, ò più preſto, ò più tardi, butta quelli, e poni degli altri freſchi, andandole movendo tre, e quattro volte il giorno, & accomodando: accioche venendo ad inhumidirſi le pelli per quella humidità di fiori, nõ faccino paluggine. Come mancheranno i fiori, vi porrai i fiori delle roſe, e de naranci del medeſimo modo, l'ultimo ſarà il giſmino, il qual dura inſino all'inverno, cioè il domeſtico; perche dura il fiore per due, ò tre meſi, così le pelli, & i guanti reſteranno odoratiſſimi; ma quelle, che havrai così profumate pur un ſolo anno, in poco tempo ſvaniſce l'odore, e manca; ma ſe farai così per l'anno che ſegue, l'odor durerà più lungo tempo, e la giocõdità di tal odore havrà molta gratia, e conſervaranno molto l'odore, & havranno gran forza in farle ben odorare, ſi terranno conſervate in luogo chiuſo, cioè in caſcie di legno, overo di piõbo, perche conſervandole dove ſono panni di lino, ſi bevono l'odor loro, che non odoreranno punto. Ecco hora ti moſtrerò

Le pelli come ſi faccino odorate

Se alle predette pelli ci aggiongerai muſchio, ambra, zibetto, odoreranno più ſuave, e più giocondamente. Overo piglia quattro parti di balſamo occidentale, ſe vi aggionga una di muſchio, altro tanto di ambra, e liniſci con una ſpongia i guanti, e ſpireranno di un ſuaviſſimo odore. Aggiongeremo un'altra ſuaviſſima compoſitione, piglia otto parti di ireos, una di ſandali, due di belzuinõ, quattro di polvere di roſa, di legno aloe una, e mezza, mezza di cannella, ò ſe ti piace un poco meno, remollite tutte queſte coſe con acqua di roſe, con gemma draganti, le riponerai ſopra un porfido, e riongi i guanti con una ſpongia, poi piglia tre grani di muſchio, due di ambra, una di zibetto, meſchia, e liniſci le pelli. Ma ſe per caſo ti ſarai pentito di haver linito i guanti di odori, e vorrai

Cavar l'odore da guanti odorati.

Overo volendo far alcuna burla ad alcuno. Fà bollire un poco di acqua roſa, overo acqua vite, e mentre è calda, ponivi i guanti, e laſciando così per un poco; perche così ne tira à ſe tutto l'odore, e ſe l'imbeve, e ſe di queſt'acqua bagnerai altri guanti, li profumerai eccellentiſſimamente.

Ceme ſi faccino le polveri odorate. Cap. VI.

BIſogna venire à far le polveri odorate, e ſe ne fanno di loro è ſemplici, e compoſti, e di queſti ſe ne riempiono poi ſacchetti, e ce ne ſerviremo nelle pelli, ò nelle miſture. Impara dunque

La polvere di Cipro come ſi facci.

Piglia muſco di quercia, il quale odora di muſco, e ſia colto del ſincero, il tempo di corlo è il Decembre, Gennajo, e Febrajo, laviſi con acqua dolce cinque, ò ſei volte, che ſia ben lavato, dopo ſi ponga al Sole, poi ſi bagni in acqua di roſa, e di nuovò ſi ſecchino al Sole, e queſto farai più volte; perche quanto più laverai, tanto più ſpiraranno acutiſſimo odore, come ſarà ben ſecco peſta in mortajo di brõzo in ſottiliſſima polve, e ſetaccierai, al fine ponilo ſopra un cribro, e coperti col ſuo coperchio, e di ſotto ſi accendano carboni, e di ſopra buglino i liquori, overo pizzette, accioche eſſalando quei fumi odoratiſſimi, come diremo, le riccvano, e queſto quante più volte farai, tanto più odore beveranno, e più lo riteneranno. Ma come conoſceerai che ſono divenute aſſai odorate, piglia una libra di queſta polvere, un poco di muſchio, e zibetto ridotti in polvere, & una parte ſufficiente di ſandali, e di roſe, peſtiſi in mortajo di bronzo il muſchio, e dopo ſpargendovi dentro à poco à poco la polvere, ſi peſtino in mortajo, e ſi meſcolino. Al fine ſerba la polvere in una carrafa di vetro ben coperta, che non ſpiri, altrimente perderà l'odore, e non odorerà punto. Di queſta polvere ſe ne fanno varie compoſitioni, le quali ſarei troppo lungo ſe voleſſi narrarle. Si fanno di bianchi, di neri, foſchi, e di varij colori, la bianca ſi fà di geſſo crudo, prima ſi bagna con acqua di roſe, ò di altro odore, aggiungendovi muſchio, ò zibetto, ò altre coſe, e così molto lontano farà ſentire il ſuo odore.

Come le miſture ſi faccino odorate. Cap. VII.

SI fanno varie ſorti di miſture, delle quali ſi ſogliono fare paternoſtri, e veſti, e ſaponetti, à tor, e levarle macchie, & al far le mani odorate. Laonde ſe vogliamo

Far paternoſtri odorati.

Di poca ſpeſa, e che ſiano odorati, e di belliſſima moſtra, farai così. Piglia un'oncia di polvere di Cipro, & una di belzuino, miſtura, che viene da levante, chiamata Turcheſca, volgarmente paſta di levante, mezza di garofoli, ireos di Schiavonia

vonia quanto baſta, prima liquefarai la gomma dragante in acqua roſa, fa maſſa, e ne fa ballottine, buſa, & ad ogn'uno di quelle ballottine poni un legnetto, e ficcali ſopra una tavola, poi piglia quattro grani di muſchio, e falli molli in acqua di roſa, e con un penicello fa un linimento per tutta la loro ſuperficie, poi laſcia ſeccare, e così li darai tre, ò quattro coperte, così da lontano ſpiteranno un giocondiſſimo odore, nè perderanno così agevolmente l'odore, come l'altre coſe. Se li vorrai di maggior prezzo, e di maggior odore, fa così

D'altro modo.

Piglia un'oncia di ſtorace, mezza di ambra, quattro parti di laudano purgato, polvere di aloe, e cannella una dramma, di muſchio la parte ottava, le gemme ſi piſtino in mortajo di bronzo, con piſtello di ferro, lo ſtorace, l'ambra, ben remiſchiate inſieme, nè ſi aggiungano altre polveri fin tanto che ſi meſchino tutte le coſe. All'ultimo aggiungi il muſchio, e primo che ſi raffreddi, fa quello che deſideri. Vi aggiungerò

Un'altra miſtura,

La qual ſarà anchora utile à tempo di peſte, nè ſolo recrearà col ſuo odore il cervello; ma renderà vane l'infirmità della peſte. Piglia tre oncie di laudano, altretanto di ſtorace, di garofoli un'oncia, e mezza, un'oncia di ſandali, tre di canfora, legno aloe, calamo aromatico, ſucco di valeriana una, una dramma di muſchio, e di ambra, le quali coſe con fumo di meliſſa, & acqua roſata, e ſtorace liquida meſchiarai. Ma per nettare le mani, e la faccia t'inſegnarò

Fare il ſapone muſchiato.

Il ſevo di becco ſi purghi in queſto modo. Buglia il liſſivio in una caldaja col fuoco con ſcorze di cedro, in queſto ſi buglia il ſevo per un'hora, cola per pano di tela in acqua fredda, e ſarà purgata. Il liſſivio ſi facci di due parti di cenere di cerro una di calce, mezza di alume catino, meſchia, e riempi un catino di legno ſotto habbi due buſi, cuopri di paglia, poi poni l'acqua che avanzi tre diti di ſopra, e coli per li buſi di ſotto, l'acqua che ricevi, aggiungi di nuovo, e fà il medeſimo, così tre, e quattro volte, finche l'acqua diventi ſalſa, tutte queſte riſervale ſeparata l'una dall'altra, & alla prima, ſeconda, e terza aggiungerai tanto: finche ponendovi in eſſa un'uovo freſco vi nati; perche ſe cala, & anderà al fondo, ſarà lenta, all'hora aggiongerai della prima, ſe notarà, e ſarà eguale alla prima ſuperficie, e dell'acqua, aggiungi della ſeconda, e terza, finche cali, finche appena ne apparirà l'eſtrema ſua ſuperficie. Dodeci libre di queſte acque bugliano in un caldajo, aggiungerai due di graſſo, poi le colate in vaſi, come conche di fondo largo, e laſcia al Sol dell'eſtate, rivolgendo ſpeſſiſſime volte il giorno, come ſarà indurita, fà di quella ballotte, e ſerba, così aggiungendovi gli odori. Poni due libre di quel ſapone in un vaſe, e con un cucchiaro di legno meſchia con acqua roſata finche divenghi tenero, come ſarà indurito, riposando, ponivi nuova acqua, e poni al Sole, e queſto farai per dieci giorni, poi piglia mezza dramma di muſchio, di zibetto meno, altretanto di cannella ben peſti, e meſchia, e ſe aggiungerai polvere di roſe, odorarà più ſoavemente, poi odora, ſe odora poco, aggiungi odori, ſe ſoverchiamente ſapone. Ma ſe ti piacerà

Moltiplicare il ſapone.

Farai così; poiche pure che ſiamo venuti à parlar del ſapone, non laſciarò d'inſegnar queſto. Habbi ſapon di Gaeta, e lo ridurrai in minutiſſime particelle, come grattandolo, poi poni al fuoco una caldaja di rame piena di liſſivo; ma non di quella molto gagliarda, cioè che à trecento libre di acqua, vi ſi pongano trecento di ſapone, come l'acqua cominciarà à buglire, miſchia con cucchiaro di legno, e ſe il liſſivio non ſarà caldo, ponivi del nuovo, come l'acqua ſarà sfumata, leva la caldaja dal fuoco, e dentro vi porrai ſei libre di ſal commune ben piſto, e con una cucchiara di ferro lo porrai in terra, e laſcialo così per una notte à raffreddarſi, fra tanto habbia la morchia apparecchiata, così agra che porti un uovo à galla, la mattina fa il ſapone in pezzi, & accommodalo dentro un vaſe aperto, e butterai ſopra quella morchia, e laſciala così per ſei hore, e la ritroverai duriſſima. Se porrai nel liſſivio ſale alcali, la farai duriſſima.

Come ſi faccino i fumi odorati. Cap. VIII.

PArmi che ſolo ſia reſtato ragionar de' fumi; perche queſti ſono aſſai neceſſarij per fare attaccar gli odori alle pelli, a' panni di lino, & utili alle polveri, e nell'inverno riempiono le camere de' Signori di ſoaviſſimo odore, e queſti ſi fanno con acque, e con polveri. Inſegnaremo

I fumi odorati dell'acque, come ſi fanno.

Piglia quattro parti di ſtorace, tre di belzuino, laudano, legno aloe, e cannella un'altra, l'ottava parte di cannella, & un poco di muſchio, e di ambra, peſtinſi tutte queſte coſe un poco groſſette, e ſi pongono in pignatine di rame con acqua di roſa della quantità di un bicchiero, pongaſi il pignatino sù i carboni, ò ſopra le ceneri calde, che non buglia; ma ſi riſcaldi, che butta via un giocondiſſimo odore, mancandovi l'acqua potremo aggiungervi dell' altra. Se potremo aggiungere di quella, che habbiamo conſervato dall'acqua nanfa, che pur ſpirarà con ſoaviſſimo odore. Si fa anchora

D'altro modo.

Tre parti di garofoli, due di belzuino, una di legno aloe, altretanto di cannella, e ſcorze di naranci, e ſandali, l'ottava parte di una noce muſchiata, tutte queſte coſe peſte ſi pongono in una pignata, e vi ſi butti ſopra acqua di fiori di naranci, di lavandola, e di mirto, e fate buglire. Overo

Un'altro.

Caviſi, e ſi coli il ſucco di limoni, nel quale aggiungerai ſtorace, legno aloe, canfora, veſſiche vacue dove è ſtato il muſchio, e tutte queſte coſe ſi pongano in bagno à macerar per una ſettimana in carrafa di vetro ben chiuſa. Quando vorremo poi profumar la camera, porremo nella pignatina di rame piena di acqua di roſe, una goccia di queſto liquore, e laſciaremo ſcaldar sù le ceneri calde, e ſi ſentirà ſoaviſſimo odore. Così anchora ſi fanno

Piz-

Pizzette di profumo eccellenti.

Se dalla decottione dell'acqua nanfa se ne toglie il legno aloe, sandali, cannella, e garofoli, delle polveri che restano, ne facemo mistura, e di quella ne faremo pizzette, quando porremo quelle à brusciar sù le ceneri calde, si sentirà un soavissimo odore, ne habbiamo tolto la cannella, e l'altre cose legnose; perche quando si brusciano fanno un cattivo fumo. Si fanno anchora d'

Altro modo.

Si pestano i carboni di salici sottilmente, e si setacciano, di cui una libra, e mezza, quattro di laudano, storace tre dramme, belzuino due, legno aloe una, e si pestino sottilmente. Ma lo storace, belzuino, e laudano in mortajo di bronzo con pistone di ferro caldo si devono pestare, s'aggiunge à questa compositione mezza oncia di storace liquido, poi si solva in acqua di rose, gomma dragante, e nel mortajo lo buttarai à goccia, dove tutte le restanti polveri si rimeschino in forma di unguento, di questa mistura ne formarai un vccelletto, ò che ti piace, e le seccherai all'ombra, e sopra vi porrai col pennello un poco di muschio, ò di ambra, che quando s'accenderanno spiraranno un soavissimo fumo odorato. Nè sarà non giocondo un

Suffumigio.

Se linerai le scorze di limoncello picciolo di zibetto, e poi tutto lo impoletterai di stecchi di cannella, e di garofoli intieri, e lo farai boglire in acqua di rose, riempirà la camera di un odoratissimo fumo.

Come si falsifichi il muschio. Cap. IX.

PErche questi odori si falsificano da venditori forfanti, accioche possiamo conoscere le cose falsificate, l'insegnaremo come l'adulterano. Perche non dobbiamo subito credere, quando vedemo quei follicoli del muschio intieri; perche non mancano falsificatori, che li riempiono di varie cose, e di muschio frapposto, finche il tutto odori di muschio. Il muschio negro, che và al rosso si falsifica con sangue di capretto un poco brusciato, ò con pane brusciato, siche à due, ò tre parti piste vi si aggiunga una di muschio, che appena si conoscono. Ma si conosce la falsificatione, che il pane brusciato fa il muschio che si sfarina, & il sangue di becco quando si rompe appar dentro chiaro, e splendente. Da altri così si falsifica, si piglia un pugno di noci muschiate, di mace, cannella, e garofoli, spica nardo, d'ogn'uno egual parte, si pestano, e peste minutamente, e setacciate s'impastano con sangue di colombo fresco, e poi si secca al Sole, poi peste s'inaffiano di acqua di rose, e di muschio, e come sono indurite, si pestano, & inaffiano molte, all'ultimo gli aggiungerai di muschio sincero la quarta parte, e mescolarai, e di nuovo aggiungerai acqua di rose muschiata: della massa farai molte parti, e le involgerai in peli di capretto di quelli che si trovano sotto la coda. Si fa e

Di altro modo.

Sto-

Storace, laudano, e limatura di aloe si mischiano, alla compositione aggiungono muschio, e zibetto, e mischiano tutte queste cose con acqua di rose, si conosce la falsità, che nell'acqua subito si rimolliſce, & è differente di colore, e di odore. Alcuni augmentano il muschio con la radice dell'herba angelica, che par che odori di muschio. Così si sforzano

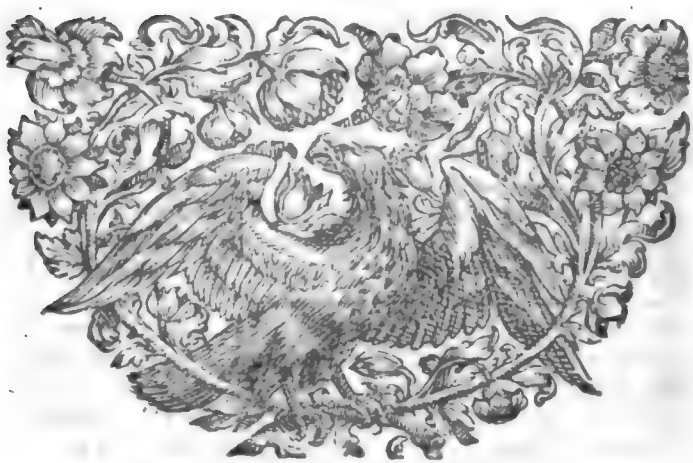
Falsificare il zibetto.

Col fiele di bue, storace liquida lavata, miel di Candia. Ma se il muschio, l'ambra havranno perduto l'odore così farai

Che il muschio ricuperi l'odor, che hà perduto.

L'accommoderai pendente in luoghi puzzolenti, come cloache, e latrine, che mentre si difende da quella puzza, unisce le sue parti dell'odore, e rivenisce, e recupera l'odor perduto.

Fine del Libro Undecimo.



DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Duodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Ragiona de' portentiſſimi fuochi artificiali.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

PROEMIO.

Prima che mutiamo ragionamento del fuoco, ragionaremo di quel fuoco homicida, e machinatore di coſe tanto mirabili chiamato dal volgo fuoco artificiale, del quale i Generali, & Colonnelli con diverſe inventioni, & artificij ſi ſervono alle eſpugnationi delle mura, & à diroccar le Città dalle più baſſe fondamenta, e nelle battaglie navali con grandiſſima ruina de' combattenti, con i quali ſpeſſiſſime volte rintuzzano l'orgoglio delle armate nemiche. Coſa molto utile, e mirabile, della quale non ſi trova coſa trà tutte l'altre opre della natura, che con più terrore atterri gli animi de gli huomini. Iddio havendo à giudicare il mondo, verrà col fuoco. Noi prima deſcriveremo gli fuochi artificiali, che uſorno gli antichi, de' quali ſi ſon ſerviti ne gli aſſedij delle Città, poi ponemo quel, che hanno inventato i moderni, che avanzano i primi di gran lunga, all'ultimo le noſtre inventioni, havrai molte compoſitioni di polvere mirabili, e di quella, che non fa ſchioppo, trombe che vomitano fuoco, fuochi mortali ineſtinguibili, che bruſciano ſotto l'acque, anzi ſotto l'acque fanno le mine, che concepute, che hanno il fuoco, per la grandiſſima violenza della fiamma s'aprono i mari, e l'inalza infino alle ſtelle, e dentro le ſue voraggini portentuoſe s'inghiotte le navi. Scriveremo le balle volanti per ſpaventar la cavalleria de' nemici, e per buttargli à terra, infin'à tanto che verremo à parlar de' fuochi perpetui.

Come

Come ſi faccino diverſi focili. Cap. I.

NArra Vitruvio eſſer avvenuto à caſo, che diverſi alberi, e ſpeſſo moſſi, da violente tempeſta di venti, fregandoſi fra loro i rami gagliardamente, e tricandoſi le parti, e rarefatte haver tirato à ſe il calore, & havere eccitato il fuoco, laonde ne avvenne una gran fiamma. Gli huomini ſelvaggi, e ferini impauriti dal fuoco eſſer fuggiti, così dopò ceßata la fiamma, accoſtandoſi à poco à poco, e conoſcendo che a'corpi humani ne veniva una gran commodità, conſervavano quel fuoco, e così cominciò à venire in uſo l'amicitià, l'urbanità, e le cagioni di parlarſi fra loro. Dice Plinio, che queſti focili fur inventati da'ſoldati, e da' paſtori, e che ſia ſtato inventato negli alloggiamenti de'ſoldati, e de'paſtori, per poter accender fuoco, per non haver ſempre per le mani la pietra focaja. Inſegna Teofraſto, quai legni ſiano appropriati à cotal uſo, e ſe ben accade, che quello che sfranſuma, è quello che concepe ſia alcuna volta d'un medeſimo legno, finalmente è aſſai migliore, che di un legno ſia quello che teriſce, e d'altro quello, che patiſce, cioè uno ſia molle, e l'altro duro. Per eſſempio

Quai legni atterendo faccino fuoco

Sono quelli, che ſono molto caldi, come lo lauro, il ranno, l'ellera, e là tiglia Mneſtore ci aggionge il morone, e lo congetturano; perche nell'aſciarlo rintuzza l'aſcia, di tutte queſte fanno quello che atteriſce, acciò che atterendo reſiſta gagliardamente, e con più pertinacia finiſca l'opra, quello che concepe ſia di materia molle, come hedera, vite ſelvaggia, attagena, e ſimili ben ſecchi, e veramẽte privi di ogni humidità, l'oliva, come non atta, ſi leva via, come di materia pingue, e ripiena di humor ſoverchio in ſomma le peggiori legna di tutte per i focili ſono quelle, che naſcono ne'luoghi ombroſi, e coperti dal ſole. Plinio togliendo d'altri. Si frega un legno con un'altro, e col fregar cavano il fuoco, porgendo la materia come una eſca ſecca, come fonghi, ò frondi ſecche: ma niun legno è miglior dell'hedera, che ſi atteriſca col lauro, ò che il lauro atteriſca. E buona anchora la vite ſelvaggia, ma non la lambruſca; ma come hedera anchora ella ſale sù gli alberi. Ma noi così ſolemo cavar il fuoco più commodamente. Freghiſi il lauro con il lauro, e ſi muova vehentiſſimamente, perche ſubito vedrai levarſi dal legno un ſumo, aggiongendovi ſubito ſopra un poco di minuta polvere di ſolfo, ſi vede il fuoco, accoſta l'eſca, ò alcun nodrimento ſecco del fuoco, il qual ſarà, ò di fongo ſecco, ò di ſtoppa, ò frondi, che ſi trovano d'intorno la tuſſillaggine nelle radici; perche queſte velociſſimamente ricevono il fuoco, e lo ritengono. Il medeſimo habbiamo fatto del legno dell'hedera mõdo della corteccia, e ben ſecco, e così anchora fregando la ferola con ferola, ò per dir meglio movendo una fune con gran velocità ſopra la ferola. Gli Indiani di Occidente legano inſieme due legni ſecchi, nella diviſione vi pongono una verga, la quale con moto contrario con le mani la volgono intorno, e così accendono il fuoco. Ma perche l'ingegno humano rare volte ſi contenta della prima in-

Digitized by Goog

inventione; ma per trovar sempre cose nove inalza più l'ingegno per sua industria è stato ritrovato una

Pietra, che s'accende collo sputo

Il modo di farla è questo. Piglia parti eguali di solfo vivo, e di salnitro ben purgato, il doppio di canfora, aggiongasi calce viva, e tutte queste cose si pestino in mortajo tanto sottilmente, che volino in fumo, si meschiano, e si stringono in una pezza di tela di lino, e chiuse in un crucciuolo, e sopra ben lutato si secchi al sole ben caldo, poi si ponga in fornace di vasi, e quando saranno cotti i vasi, sarà cotta ella, e la troverai dura come una pietra, cavatela, e serbatela in loco secco per quando bisogna. Ma io havendone fatta la esperienza; ma non con troppa diligenza molte volte non mi è mai riuscita; ma l'hò vista fatta da amici; ma bisogna, che la pignata non respiri; perche si brusca ogni cosa. Havemo visto buttar l'acqua sopra la calce viva, & accostatovi poi il solfo essersi acceso,& haver dato fuoco alla polvere di artigliaria; onde possono haver sussistenza le cose sopradette,

Delle compositioni de' fuochi usate da'nostri antichi. *Cap. II.*

PRima che venghiamo à descrivere le nostre compositioni de'fuochi tratteremo quelle, delle quali se ne sono servite i nostri maggiori nelle battaglie navali, e nelle spugnationi, e defensioni delle Città, si legge in Tucidide, che combattendo i Plateensi, non facendo l'effetto desiderato le machine, si venne à i fuochi, si che buttandosi le fascine di legni d'intorno a'muri,e buttatovi poi fuoco, e solfo, e pece, accesero le legna, laonde eccitorno tante fiamme quante mai alcuno vedesse in alcun tempo. Herone insegna per busar le mura, & abrusciarle, che postovi ne'busi legna di tede, e pece secca, cõ solfore vivo,e con pece liquida, overo onte con olio, e poi accese. Et altrove insegna à brusciar con una urna. Fassi una urna di creta, ma legata da fuori con cerchi di ferro, e piena di minutissimi carboni, busata verso il fondo, dove si poneva il mantice; perche come i carboni erano fatti di fuoco, brusciavano; e con urina,aceto,e con sopraporvi altre cose acri, le mura si rompevano. Vegetio nelle guerre navali insegna le cose da brusciare, e si serve dell'olio incendiario, stoppa, solfore, e bitume, le saette ardenti si mettevano con le balestre ne gli ventri delle navi, giontovi cera, pece, e resina, e con tante cose accendibili s'attaccava fuoco alle tavole delle navi di subito. Aggiongeremo

Saette di fuoco di che si servivano gli antichi

Da Ammiano Marcellino si descrivano gli malleoli, specie di saette, che erano in quella forma. Era una saetta di canna fra il ferro della cinta, e la canna circõdata tutta di fil di ferro in forma di conocchia di donna, con le quali filano i fili di stame, vacue dentro, nel ventre sottilmente aperte, in molti luoghi, e nel ventre concepe fuoco con alcuno alimento, e cosi mandata lentamente con ar-

co debile; perche si fusse stato l'arco molto gagliardo per la velocità della saetta s'estingueva l'incendio, che portava, senza rimedio alcuno, solo con buttarvi sopra della poluvere, overo morchia, altri con feccie ardenti, altri portando stoppa, pece, e mallei vennero, che tutta la battaglia riluceva dalle fiamme, nel concavo di questi malleoli ci era la colla, e l'esca de'fuochi inestinguibile di pece greca, solfore, e sale, che chiamano nitro, tutti liquati in olio di lauro, secondo altri olio petrolio, grasso di anetra, medolla di canna di ferola, solfo, e come è paruto ad altri, olio di oliva, sevo, pece greca, canfora, resina, e stoppa, questa compositione di fuochi hanno chiamata tutti gli antichi combattenti. Lucano parlando di una battaglia navale dice;

O che peste diversa era nel mare
Si spargon tede di vivace solfo
Ardenti, e dan le navi istesse al fuoco
Alimento, hor con pece, hor con la cera

Et altrove

Comanda che si butta su le vele
De le navi le lampe tutte ardenti
Di mistura di pece, ne col fuoco
Pigro correndo per le sune, e travi
Che scorrevan di pece, e nel medesmo
Tempo su per i remi i marinari
Ardean primi i cherusci.

Ma alle compositioni, che si tiravano, accioche andassero con più vehemenza aggiongevano vernice liquida, olio di libri, petrolio, terbentina confettati tutti con acrissimo aceto, e seccati al sole, & involti di stoppa, e con ferri acuti, che le firmavano, come involti, & intessuti di funi, le quali cose tutte per un buco onte di solfo, e la pece greca, onte nel modo seguente. Ma per astutia de' Greci è stato inventato

Il fuoco chiamato Greco

Nelle brevi battaglie delle navi, si fa un buglimento di carbon di salice, sale, acqua vite ardente, solfo, pece, incenso, con molle filo della lana di etiopia, e canfora, la quale, cosa mirabile à dire, sola arde dentro l'acqua, brusciando ogni sorte di materia. Callimacho architetto fuggendo da Helipoli, fù il primo che le insegnò a'Romani, e da quel tempo molti Imperadori se ne sono poi serviti contro i nemici. I naviganti Orientali navigando contro la Città di Costantinopoli, in mille, & ottocento dromoni l'Imperadore Leone con questa sorte di fuoco li brusciò tutti. Il medesimo poco dopò col medesimo fuoco brusciò quattrocento navi nemiche, e di più trecento cinquanta. Prometeo ritrovò, che il fuoco si potea conservar per un'anno dentro la ferola. E però Martiale disse così.

Noi siamo à putti assai nemiche, e grate
Molto à maestri; ma siam dono chiaro
Di Prometeo.

Della varia compoſitione della polvere dell'artigliaria. Cap. III.

NOn mi parrebbe haver ſodisfatto à me ſteſſo, havendo à parlare de'ſuochi artificiali, che non faceſſe particolar ragionamento di quel maravigliosſo, e mirabile autore di tutte le meraviglie, polvere d'artigliaria, per entrar eſſo in tutte le compoſitioni, e depender da lui tutta l'importanza, non che voglia à lũgo trattar di lui, per eſſer coſa aſſai volgare; ma ſolo di quello che hà qualche coſa occulta in ſe, e di novità. Si fà dunque di quattro parti di ſalnitro, una di ſolfore, & un'altra di carbon di ſalice. Ma biſogna che il ſalnitro ſia purgato bene del ſal commune, del graſſo, e di parti terreſtri; perche egli è il fondamento, e la baſe del tutto. Biſogna che queſte coſe ſieno ben peſte, e ben ſetacciate, & aſſai meglio meſchiate inſieme. Laonde ſe tu voleſſi

Polvere di molto ſtrepito, e gagliarda operatione

Aggiongendovi molte parti di ſalnitro, & una di carbone, & una di ſolfo, e ſei, overo otto di ſalnitro; ma ben purgato, e ben meſchiato, perche fanno più quattro parti di ſalnitro ben purgate, e ben meſchiate, che dieci di mal purgato, e mal meſchiato inſieme. Dal ſalnitro vien la forza, e lo ſtrepito, dal ſolfore l'attaccar il fuoco, dal carbone lo momentaneo attaccamento del fuoco. Il contrario poi ſe ſi ricerca la

Polvere di artigliaria, che con poco ſtrepito mandi la balla

Biſogna debilitare il ſalnitro, ò con alcuna coſa graſſa, che ci da la colla di oro, butiro, meſchiando ſecondo la volgare devuta proportione, meſchiando, e rimeſchiando, così ſenza rumore, ò con pochiſſimo, che à pena tu l'odirai, mandarà la balla, e ſe non con tanta vehemenza, in verità poco meno. Il modo non l'havemo dichiarato, per non dar occaſione à gli huomini cattivi di operarſene in male.

Come ſi faccino le trombe, che buttano fuoco. Cap. IV.

IL medeſimo Herone comanda, che i ſoldati, che danno l'aſſalto alle mura, cõtro le faccie de'defenſori della Città debbano opporre gli iſtromenti che tirano di lontano fuoco, percioche li defenſori delle mura atterriti, & impauriti da queſte portentoſe machine, che buttano globi di fuoco, così di lontano, e di tanta vehemenza di fiamme, che appena ponno ſoſtenere l'aſpetto del fuoco, che velociſſimamente non ſe ne fuggano. Oltre à ciò nelle battaglie navali, e ne'ſquadroni di cavalli molto ſe ne ſervono i moderni; perche i cavalli molto ſi ſpaventano per lo fuoco, e così gli elefanti. Laonde voltando le ſpalle, fuggano indietro, e turbano tutto l'ordine dello ſquadrone. Eſſendo aſſediati i Megareſi

da Antipatro, & i Macedoni combatteſſero gagliardamente, i Megareſi ſpinſero i porci, e vi attaccano il fuoco, e così acceſi, l'inviorno contro nemici, i quali infiammati di furore, dando dentro le ſquadre di elefanti, gridando, e portando con loro tante fiamme, come fuſſero infuriati, incitano gli elefanti, e tutti gli perturbano. Ma cominciamo à ſcrivere le

Trombe, che buttano fuoco da lontano.

Si faccia al torno ritondo un legno di tre piedi, e ſia cavo da dentro, e ſia quel forame di mezzo quanto la pianta della mano di un'huomo di diametro, e ſia groſſa di legno quanto è alto un dito, da dentro ſia foderato di una lamina ſottile di ferro, di fuori avvolta di cerchi di ferro, nella bocca, nel mezzo, e nella fine, e gl'intervalli ſolidati con fili di ferro, accioche quando ſi accende per la violenza delle fiamme, che non voli in mille pezzi, & offenda gli amici, il buſo cavo riempirai di coteſta miſtura. Piglia tre parti di polvere di artigliaria, pece greca peſterai un poco groſſetta, non mancando ſempre ſpargerai olio di lino, e maneggiandola con le mani. Poi farai eſperienza ſe la miſtura arde con troppa violenza, overo troppo debolmente. Riempi un pezzo di canna della predetta miſtura, e poi dagli fuoco, ſe arde con violenza, che rompa la canna, aggiungi pece, greca, e ſolfore, ſe tardamente, dagli più polvere, poi ne riempi la tromba battendo ſempre con l'haſta, come ſarà piena cuopri la bocca con una tela, e liniſci con cera, e pece, cuopri, che non ſe ne cada la polvere, e buſando la tela ponivi un licinio di bombace, che tocchi la miſtura, accioche quando ſia neceſſario di uſarla poſſa prendere il fuoco. Come ſi facci quel licino, poco appreſſo l'inſegnaremo. Queſta ſi chiama tromba ſemplice, hor

Come ſi facci la tromba armata.

Queſta col menar continuamente balle di fuoco, e balle di archibuggio, eſſendo ſcaricate da archibuggi di ferro paſſerà le faccie di coloro, che ſe vogliono difender da lei. Di terebentina, di pece liquida, vernice, incenſo, e canfora piglia parti eguali, di ſolfo vivo delle quattro parti le tre, il doppio di ſalnitro reſinato, e tre volte tanto di acqua vite, altretanto di olio petrolio, e di polvere di artigliaria, ſi peſtino, e ſe ne faccino balle di fuoco, quanto baſtino ad entrare nel cavo della tromba, prima ſi pone tanta miſtura, quanto baſta à riempire tre diti, e ſi calchi un poco, poi vi ſi butta ſopra un'oncia di polvere, poi ſe ci pone dentro una di quelle balle, poi di nuovo ſi pone della prima miſtura, e così come habbiamo detto hor ponendo l'una, hor l'altra finche ſia piena, e la bocca ſi chiuda, come habbiamo detto. Sono alcuni, che in luogo di quelle balle vi pongono ſtoppa rivolta in dadi di ferro, tanto lentamente, che la miſtura detta la poſſa accendere la polve di artigliaria. Sono alcuni, che dentro la ſtoppa ci pongono vetro peſto groſſamente, altri ſale, e limatura di piombo; perche le ballotte ſe ſi accoſtano all'armi, overo alle veſti, non ſi ponno eſtinguere con acqua, overo con altro, finche non è conſumata. Sono altri, che circondano la tromba intorno di archibuſetti di rame, ò di ferro, e nel luogo dove ſi dà fuoco buſano la tromba, che vadi infino alla miſtura, e riempiono quel buco di polvere fina, che quando la miſtura ardendo giunge à quel luogo con horribile ſcoppio, vicende-

vol-

volmente vomiti in faccia di chi gli ſtà innanzi hor ghiande di piombo, hor balle di fuoco. Hò viſto tromba di ſmiſurata grandezza, cioè lunga dieci piedi, col buco dentro quanto capiſca una teſta di huomo, tutta piena di balle di fuoco, di pietre, & altre coſe, e tutta armata d'intorno fuori di ſchioppi, attaccata alle antenne delle galee, ò d'altri navigli, la quale ſi reggeva con fune, che tiravano, & allentavano ſecondo volevano i guerreggianti, e nelle guerre navali drizzata verſo le corſie delle galere, dandole fuoco, haverla quaſi tutta deſolata. Non laſciaremo però d'inſegnare

Che un archibuggio, dandogli fuoco una volta tiri dieci balle.

E' invention de'moderni, che un'artiglieria, overo un'archibuggio butti dieci, più, ò meno balle, l'una appreſſo l'altra ſenza mancare. Facciſi polvere lenta, della quale nelle coſe paſſate ce ne ſiamo ſerviti, e poi riempirai il cavo in queſto modo. Prima poni la miſura giuſta della polvere ordinaria, che baſti à fare il colpo, poi ponga la balla; ma un poco più picciola del ſolito, che ci vada dentro un poco più larga, che buttandovi ſopra un poco di polvere di artigliaria ſi tocchino fra loro, dopo porrai un poco di polvere lenta di altezza di due, overo tre diti di altezza, dopo porrai la polvere di artigliaria, & appreſſo la balla, & hor l'una, hor l'altra vicendevolmente, finche havrai pieno il vano quaſi infino alla bocca, l'ultimo ſia quella polvere lenta, hor come havrai drizzata la machina al luogo deſtinato, dà fuoco alla bocca; perche butterà fuori le balle, e poi il fuoco vicendevolmente, con tanto intervallo di tempo fra l'una, e l'altra, quanto un'huomo con un'archibuggio poſſa tor di mira alcuna coſa, e così con uno inſtrumento potrai tirar diece balle.

Come ſi faccino quelle balle di fuoco, che ſi buttano con l'artigliarie. Cap. V.

HOR inſegnaremo alcune compoſitioni di pignate, overo balle di fuoco, le quali ſi buttano con l'artigliarie, da varij uſi, overo à bruſciar navi, overo per illuſtrare alcuna coſa di notte, overo per buttarle per l'aria, nelle feſtività di alcun giorno, che paja che diſcorrano per lo Cielo alcune ſtelle. Hora inſegnaremo come ſi faccino quelle

Balle, che diſcorrono per l'aria.

Che ſi ſogliono far nelle feſtività. Peſtiſi una libra di polvere di bombarda, la terza parte di ſalnitro, due oncie di ſolfo, altretanto di pece greca, tutte queſte coſe ammaſſate inſieme, dentro le forme le porrai dentro un panno groſſo di lino ligate in forma di balla, e ſi formano dentro le forme vacue di due mezze balle, e ſi battono beniſſimo con martello di legno, finche ſiano dure à modo di legno, dopo ſi rivoltino intorno intorno con fune ſottili, e ſe buttano ſopra la pece liquida tre, e quattro volte, che ſiano ben coperte, acciò che la violenza dell'artigliaria quando le butta per l'aria, non la faccia in pezzi, all'ultimo ſi buſano con uno ſtilo di legno infino al centro, e ſi riempie di polvere di bombarda, e ſi

fecca-

ſeccano, fin tanto che le vorrai buttare in alto. Quando te ne vorrai ſervire. S'alzi drittà al Cielo una coda di artigliaria, e ſi piglia una di queſte balle con le forbici di ferro, e ſi dà fuoco al buſo, che s'accendano bene, e come conoſcerai, che è bene acceſa, con la deſtra mano la porrai dentro la bocca della coda, e con la ſiniſtra darai fuoco al buſo della coda di ſotto, la quale acceſa, la butterà in alto, e vedrai il camino, che fa la balla di artigliaria per l'aria, e la vedrai ſcorrere, e cadere, che parerà una ſtella cadente, come habbiamo ſpeſſe volte viſta in Roma, quando ſi preparavano. Fannoſi e

D'altro modo.

Piglianſi tre parti di pece navale, due di terebentina, altretanto di ſolfo, una di ſevo di becco, quelle che ſi hanno à piſtare ſi peſtino, e quelle da liquefare ſi liquefaccino in un caldajo, giungi inſieme, e rivolgi con un legno, poi buttavi dentro ſtoppa di canape, overo di lino di tanta quantità, che baſti ad impaſtar tutta la miſtura, all'hora leva dal fuoco la caldaja, e con le mani l'accommoderai in forma di balla, come la vorrai, ſecondo la bocca dell'artigliaria, e prima che s'induri, con ponteruoli di legno l'andrai forando intorno intorno, e vi butterai dentro polvere miſchiata con ſolfore, e la rivolgerai poi ſopra una tavola tutta ſparſa di polvere di artigliaria, e per quelli buſetti ponivi licinij di bombace rivolti nella polvere, come diremo, queſte ſi ſeccano al Sole, finche diventino dure. Il modo come ſi buttano con l'artigliaria è queſto. Eleggaſi quel pezzo di artigliaria, che ſi chiamano perieri, che ſono più atti a queſto miſtiero, il peſo della polvere, che ſi deve ponere in detto periere, ſarà la quinta parte del peſo della balla, poco più, ò meno; perche ponendovene più, ò ſpinti dalla troppa violenza del fuoco, volano in molti pezzi, ò s'eſtinguono nel corſo, e non fanno l'effetto deſiderato. Poſta la polvere nel pezzo, non vi porrai ſopra ne ſtoppa, ne canevo; ma accommodiſi la balla ſopra la polvere, che dato fuoco al pezzo, egli darà fuoco alla balla, e la butterà in aria. Ma ſe vorrai un'altra compoſitione più nobile

D'altro modo.

Piglia cinque parti di polvere di artigliaria, ſalnitro refinato tre parti, due di ſolfo, mezza di pece greca, vetro piſto, ſal commune, olio chitran, & olio di lino, & acqua vita ben purgata altretanto, peſta le coſe da peſtare, e ſetaccia con cribro ſottile, poi liquefallo in pignata nuova, e poni ſopra li carboni ardenti ſenza fiamma, che non ſcintillino, e dà fuoco alla miſtura, poi buttavi le polveri, che ſe incorporino ben bene, poi fà ſacchetti in forma di balle rotonde di tela, e riempile di polvere ſchietta di artigliaria, & attacca bene con funi ſottili, poi involgi ſtoppa nella miſtura, e formane balla, fra tanto ponendo l'una ſopra l'altra, che la balla venghi alla deſiderata grandezza, e ſe vuoi buttarla con l'artigliaria, la ſtringerai più ſtrettamente con quelle funi ſottili. All'ultimo con ponteruoli di legno paſſerai la balla da tutte le parti, finche giungano à quella polvere, che ſtà nel mezzo, e poi vi porrai quei licinij di bombace, con li quali ſi conſerva il fuoco, mentre vola per l'aria con tanto impeto. In un'altra pignata ſi liquefacci lagrima di pino, polvere di artigliaria, e ſolfo, poi ſommergi la balla in quel

liquo-

liquore, che s'incruſti bene, e tolta di là, alzi con uno ſtecco tutti i detti licinij, e le inſpargerai tutte di polvere fina. Queſta balla, di ſtrepito, di rovina, e con la botta caſtigherà molto i nemici, il fuoco ineſtinguibile bruſcierà l'armi, le veſti, & ogni coſa, fin tanto che tutto ſia conſumato; perche rende l'armi così roventi, che ſe non ſi levano via, bruſci chi li tien veſtitè.

Della miſtura che arde nell'acqua. Cap. VI.

Ricercando i Filoſofi la cagione dell'acque, che ſtanno ſopra, e ſotto la terra, e che ſempre bugliono, diſſero, che il bitume era la cagione, che ſempre ardeſſero, che una volta acceſa per ſua proprietà, non ſolo mai s'eſtinguano; ma buttandovi ſopra acqua, s'accendevano, & ardevano con più vehemenza. Scrive Plinio. Nel Faſelide arde il monte chimera di fuoco immortale la notte, & il giorno, il qual fuoco s'accende con acqua, e s'eſtingue con la terra, ò col fieno. Canidio Teſia dice.

Nella Licia ardono i monti Hefeſti della medeſima fiamma, dandogli fuoco con una teda acceſa bruſciano, talche le pietre de'rivi, e l'arene ardano dentro l'acque, e quel fuoco più s'accende, e ſi nodriſce con le pioggie. Il Cratere ninfeo pronoſtica male à gli Apolloniati, come dice Teopompo, s'augmenta con le pioggie, e produce bitume da temprarſi con quel fonte inguſtabile, altrimente più ſcarſo d'ogni bitume. Hor inveſtigaremo la ſpecie del bitume. Il primo ſi chiama bitume liquido, noi lo chiamamo olio petroglio; perche vien fuori dalli ſaſſi, e chiamaſi chitran. Queſto è un gran ſoggetto di fuoco, & hà tanto parentado col fuoco, che havendolo di lontano, lo tira à ſe dovunque ſi ſia, con queſto dicono, che Medea bruſciaſſe l'innamorata di Iaſone, che havendo quella ad accoſtarſi alli altari per ſacrificare, havea in teſta la corona linita di queſto bitume. Un'altra ſpecie ce n'è in Lomagene Città di Samoſata v'è uno ſtagno, che butta un limo, lo chiamano malta, che ſpira fiamme, che ogni coſa ſoda che tocca ſe s'accoſta, e ſe lo tocca lo ſegue anchor che fugga. Così Lucullo combattendo le mura, buttando del bitume, il ſoldato ardeva con l'armi ſue, con l'acque ſi accende, e ſolamente s'eſtingue con la terra, come ne moſtrò l'eſperienza. Specie di queſta è la canfora, che tira à ſe il fuoco come il bitume, & arde. Il Piſſaſphalto è più duro del bitume, ci è il ſuccino, ſpecie di gagate; ma queſti ardono più lentamente, e meno nell'acque. Oltre à cio quello, che arde nell'acque, è il ſolfo; perche non ſi cava coſa dalla terra più graſſa. A dar paſtura à queſto fuoco per ſe ſolo ne arde dentro l'acque, nè s'eſtingue con l'acque, nè dura molto; ma aggiunto il bitume fà il fuoco perpetuo, come ſi vede nella ſolfatara di Pozzuoli, e come al fuoco, ſe vi ſi ſparge olio, s'accende, così al bitume acceſo, ſpargendovi ſopra acqua augmenta la fiamma con più vehemenza. Di queſti dunque, che ardono dentro l'acqua, e ſotto l'acqua ci havemo à ſervire. Ma diamo alcuni eſſempi, come ſi facci quella

Balla, che arde ſotto l'acque.

Habbiſi

Habbiſi prima polvere di bombarda; perche queſto è quello che entra in tutte le miſture, e dà forza a' reſtanti di bruſciar con gran vehemenza, queſta polvere ſi farà in granelli, peſtiſi bene, e ſi ſetacci, & à ſette parti di queſto ſi aggiungano due di pece greca, tre di ſalnitro, una di ſolfo, peſtinoſi tutte, e ſi meſchino, non laſciando mai di ſpargervi ſopra dello chitran, facendola tanto humida, quanto ſtringendovi un pugno con la mano, reſti fermo di queſte coſe tutte meſcolate, ſe ne fa eſperienza; perche ſi bruſcia con troppa violenza, vi ſi aggiunge più di pece greca, ſalnitro, e ſolfo, ſe troppo tardo, di polvere di bombarda. Queſta miſtura s'avvolge in ſtracci di tela, ò in borſette, e ſi ſtringono quanto più ſi può con funi ſottili, & altri ligami, che ſi ſtringano più ſtrettamente, poi ſi ſommergono nella pece, e ſi laſciano ſeccare, e di nuovo ſe gli accingono ſtracci intorno, e ſi rivolgono nella pece, accioche poſſa difenderſi dall'acqua, nè la violenza del fuoco la facci andar in pezzi, come ſarà poi ben ſecca, buſandola con picciolo buco, ſe vi pone polvere di bombarda, e ſi da fuoco, e quando comincia ad ardere, ſi trattiene un poco, che piglia bene, poi ſi butta nell'acqua, ella col ſuo peſo và al fondo, facendoſi dar luogo dall'acque, e facendole da ſe fuggir da lontano, l'acqua boglie di ſopra, e s'oſcura di nero fumo, che par proprio di veder l'acque di Pozzuoli, che bogliono, poi fatta un poco più leggiera, per giri, e varij rivolgimenti, con belliſſimo ſpettacolo ſi vedrà ſalir ſopra la faccia dell'acque, che vedrai che l'acqua bruſci, e vedrai due contrarij Elementi, che combattono fra loro eſſer divenuti amici, e ſtarſi uniti con amica concordia, fra tanto che la materia ſia finita. Altri pigliano polve fina ſemplice, queſto baſti con pigliarne con un pugno, e la involgono nella tela, e la ſtringono con fune ſottili, e la ſommergono dentro la pece, queſta ſtretta beniſſimo, e faſciata intorno con più tele, la buſano con un picciolo ſtecco, e la pongono nel centro della balla grande, che quando verrà ſopra la faccia dell'acqua, il fuoco attaccando alla polvere di dentro al centro, farà romper la balla in mille parti, e ferirà le faccie de' riguardanti con grandiſſimo ſtrepito. Sono alcuni che fanno

Il medeſimo in altro modo.

La miſtura di ſolfo, di pece greca, di ſalnitro, e di vernice, e ſi giungono quattro volte tanto di polvere, e ſi aggiongono terebentina Venetiana, olio di vernice liquida, chitran, olio di lino, & acqua vite reſinata, e di queſte ne inbumidiſcono le polveri, buttandone ſopra come una leggiera ruggiada queſta attacca il fuoco con più vehemenza, e butta la fiamma aſſai più di lontano. A fare

Il medeſimo.

Piglia una parte di maſtice, due d'incenzo, grana di vernice, ſolfo, canfora, polve fina, di tutte tre parti, di pece greca ſei, di ſalnitro raffinato nove, peſta tutte le coſe, e ſetaccia, e peſterai la canfora meſchiata col ſale; perche di tutte queſta ſola ſi peſta con difficoltà tutte queſte coſe diſteſe ſopra un vaſo di larga bocca ſpargi ſopra chitran, ò vernice, overo olio di lino, e meſchia con le mani, poi togline un poco, e ponila dentro una canna, e fa prova, come ti ſatisfa ardendo, ſe vedrai, che arde lentamente, aggiungi un poco più di polvere, ſe troppo gagliardamente, di pece greca, ſempre facendo prova, ſe rieſce come vuoi. Perche in queſte compoſi-

tioni

tioni alcune coſe aggiungemo à ſmorzar la gran violenza del ſalnitro, e della polve di artigliaria, e del bruſciamento. Poi fa come borſe di tela di canevo in forma di balla, la quale riempirai di miſtura, e beniſſimo inſacca, poi attacca con cordicine, all'ultimo liquefà il ſolfo, e non vi manchi la quarta parte di polvere, miſchiando con un baſtone, e luterai intorno intorno la balla con quella miſtura, e come vedrai che ſarà ben fortificata, e ſicura, con un ponteruolo di legno fa un buco, che giunga infino al centro, e toltone quello, riempilo di polvere, nel qual darai fuoco, e bruſcierà ſotto l'acque, ſi potrà buttare anchora con l'artigliarie. Ne taceremo come ſi faccino

Le balle, e le pignate per buttarle nelle navi.

Queſta compoſitione ſcriſſero gli noſtri antichi haverla ritrovata Aleſſandro Magno per bruſciare i ponti, le porte, le navi, e coſe ſimili; ma hora oprarà con più gagliardezza, per haverci giunto noi la polvere di artigliaria. Piglia polvere di artigliaria, ſalnitro, ſolfo, pece, lagrima di pino, grana di vernici, incenſo parti eguali. La metà di canfora, tutte queſte peſte ſi meſchiano inſieme, poi ſe ci aggiunge chitran, vernice liquida, reſina di terebinto pur parti eguali, liquefarai, e meſchiate tutte inſieme ne riempirai le pignate da buttare fra le navi de' nemici. Overo ſe di queſte ne farai una balla, e la ligherai d'intorno al capo del malleo, il quale hà un dente di un piede lungo acuto, e la manica di tre piedi, e nelle battaglie navali ſe alcuno con una leggiera barchetta la conficcherà nel ventre di una nave, vi farà ivi un grande incendio, che non baſterà eſtinguerſi nè con acqua, nè con altra coſa.

Come ſi faccino le balle di metallo, che tirano fuoco, e dadi di ferro. Cap. VII.

INſegnaremo à far le balle di bronzo frangibili, le quali piene di polvere di artigliaria, e ben chiuſe d'ogni intorno, per forza, e violenza delle fiamme, che vi s'accendono dentro, ſi ſpezzano in molte parti, e paſſano da un canto all'altro i corpi, che ſe gli fanno incontro, che non ſolo i diſarmati; ma gli armati anchor feriranno, delle quali ce ne poſſiamo ſervire negli aſſalti delle Città, che buttate dentro la turba delle genti ne feriſcano infiniti, e ſe ne può far eſperienza dentro una greggia di pecore. Faccinoſi dunque le

Balle, che ſcagliano di fuori dadi di ferro.

Facciſi dunque una balla di bronzo di diametro di una pianta di mano, di ſolidezza di un dito. Il metallo ſi fa di tre parti di rame, & una di ſtagno, accioche venghi coſi fragile, che ſpezzata per forza di fuoco, ſi ſpezza in molte parti. La balla accioche ſi facci con maggior agevolezza ſi faccia di due ſemiſfere; perche ſi colano con manco ſpeſa, e che poi ſi uniſcano inſieme ingavigliate, come l'uſano le buſſole, overo à lumache, che rivolgendoſi intorno l'una parte entra nell'altra, ſia di ſpeſſezza eguale, accioche ſi ſpezzi egualmente da ogni parte, e poi con un chiodo di ferro, che paſſi per mezzo, le giunga inſieme più gagliarda-

mente, dalla groſſezza di un dito, accioche dalle altre parti più toſto, che dalle giunture ſi ſpezzino, dipoi ſi facci un canaletto della grandezza di un dito, e lungo quanto la pianta della mano, che giunga infino al centro della balla, in forma di conio, che dentro la punta, e fuori la baſe ſtia, e ſi ſaldi, & incaſſi nella balla, all'uno, & all'altro capo del chiodo, che habbiamo detto che avanza fuori, ſe ci avvolgono fili di ferro, il quale tiene infilzato i dadi di ferro, buſali con largo buco, che ogni filo ne habbia almeno trenta, accioche quando la balla ſi ſpezza per violenza del fuoco, e ſi ſpezzano parimente i fili di ferro ſaltano via, e vanno di lontano con tanta violenza, che par che ſiano tirati con una baleſtra, overo cõ un'archibuſo. All'ultimo ſi riempia la balla di polvere di archibugio fina, e quel canaletto ſi riempia di miſtura di quella che arde lentamente, accioche quando ſe li darà fuoco, ſi poſſa tenere in mano per tanto tempo, finche quella miſtura ardendo lentamente giunga infino al centro, e ſubito ſi butti fra nemici; perche ſi romperà in mille pezzi, e quei fili di ferro, e quei dadi, e l'altre parti della balla ſi ſcaglieranno molto di lontano, che paſſino le tavole, & entrino per quattro diti dentro il muro. Queſte negli aſſalti delle Città, e nelle rimeſſe de'ſoldati ſi buttano nella moltitudine; perche potranno ferire ducento huomini, & in quel tempo è meglio ferire, che uccidere, come ſi vede per l'eſperienza della guerra. Ma quando vorrai riempire quel canaletto, habbine uno in mano prima che ſia ſaldata nella balla empilo di miſtura, e fa prova quanto tempo ſi conſuma, accioche ſappi il tempo, che biſogna buttarle, accioche non ammazzi te ſteſſo, e gli amici tuoi. Con le medeſime balle inſegnaremo

Come ſi ponghi in rotta un ſquadron di cavalli.

Faccinoſi le balle già dette; ma più grandi, cioè di un piede di diametro, attaccate con li medeſimi fili di ferro; ma ripieni di più numeroſi dadi di ferro, cioè di mille, queſte buttate nel mezzo de' ſquadroni di cavalli, ò delle Città aſſediate, ò de'navigli con le catapulte, ò con petreri, ò con altri modi; perche ſe ſaranno armate intorno di dadi di ferro nello ſpezzarſi, ſi ſcaglieranno con tanta violenza dal fuoco, che paſſino da un canto all'altro gli huomini armati, & i cavalli, e con la botta mirabile, così ſpeventaranno i cavalli, che è coſa impoſſibile, che poſſano ubidire à gli ſproni, overo alle briglie, che non turbino tutto l'ordine. Se ne fanno di quelle che hanno buſi intorno, e poi piene della miſtura già detta, e poi acceſe, e buttate nel mezzo de'ſquadroni, buttano la fiamma così di lontano, con tanto ſtrepito, e rumore, che parranno folgori, e tuoni, che caſchino dal Cielo.

Digitized by Google

Come ſi poſſano far le mine nelle pianure, e ſotto l'acque. Cap. VIII.

A FAR quelle mine, che ſi cavano ſotto, per far volar per l'aria le Città, e le fortezze, biſogna lungo tempo, aſſidue fatiche, e molte ſpeſe, nè baſtano farſi, che il nemico non ſe ne accorga: ma queſte noſtre noi le faremo dinanzi à i nemici, & in quei piani, dove havrà à farſi giornata, inſegnaremo come ſi faccin o con poca fatica, e preſto. Dunque ſe

Nel piano dove ſi have à far giornata far la mina.

Deſidererai, e nel coſpetto de'nemici (perche non ſapranno, che fare) noi ſiamo li primi ad inſegnarlo; Ne'crepuſculi della ſera, ò della mattina, dove ſi habbi à far giornata, ò paſſar l'eſſercito de'nemici, ò far gli alloggiamenti, ſi cavano foſſe alte tre piedi, e che ſia lontana l'una dall'altra per dieci piedi, ivi accommoderai le balle, di un piede di diametro, poco più, ò meno, che circondi, e riempi tutto il piano, poi dall'una all'altra, vi farai ſolchi, e mine, ove collocherai tubi di legno, overo di creta, che dentro habbino i licinij di bombace, che il fuoco poſſa attaccarſi ſicuramente dall'una all'altra, overo con canne cavate; talche la balla habbi il fuoco da tre, ò quattro parti, poi le ſepelirai, & appianerai la terra, laſciando un luogo, dal quale potrai dar fuoco à tutte. Così al tempo della guerra quando il nemico ſarà venuto ſopra detto luogo, ò che verranno, ò fingendo di ritirarti, dando fuoco allo ſpiraglio tutto il piano in un punto ſarà di fuoco, con una crudele, e ſpaventoſa ſtrage di huomini; perche ſi vedranno volar per l'aria, braccia, gambe, teſte, corpi, & huomini intieri horribilmente bruſciati, che à pena uno ſe ne ſalvi, i licinij così farai. In una pignata nuova ſi ſcaldi al fuoco acqua vite, e polvere, finche riceva una graſſezza, che habbia forma di unguento, dentro vi porrai i licinij di bombace, e gl'involgerai di miſtura, togli la pignata del fuoco, e butterai polve aſciutta ſopra i licinij, e poni al Sole, che ſi ſecchino bene, queſti porrai nelle canni cavate, e tutto il vacuo riempirai di polvere. Overo piglia una parte di ſalnitro refinato, mezza di ſolfore, e laſcia buglire in una pignata con olio di lino, ponivi dentro i licinij, che ſi bagnino ben bene di ogni parte, leva, e poni al Sole à diſeccare. Ma ſe vuoi

Far le mine ſotto l'acque.

Ti ſervirai di queſta belliſſima inventione. Nel luogo, onde ſi ſappia certo, che venghino le galee à far l'acquata, overo navi, vi apparecchiarai la mina. Accommoderai alcuni travi, che ſi tocchino per mezzo à modo di croce, e tutti inſieme à modo di rete ſopra un piano, e ſiano di quella quãtità dello ſpatio di mare, che ſi vorrà caminare, e dove ſi traverſano, vi accommodarai caſſe di legno bene inchiodate inſieme, poi le riempirai di polvere con li licinij nel mezzo, che poſſino dar fuoco alle caſſe piene di polvere, poi con grandiſſima diligenza impecierai le caſſe, & i travi, e li darai molte coperte, che non le penetraſſi l'acqua, e la polvere s'inhumidiſſe, perche perderai la fatica, e la ſpeſa, laſciandovi un luogo, da dove

Digitized by

si possa dar fuoco alla machina, questa machina la deprimerai sotto l'acqua, che vi si fermi con pesi, e la coprirai con luto, ò alghe di mare, poco innanzi che s'aspetta la venuta de'nemici, stiavi uno à far la spia, il qual come vedrà, che le navi, e le galee staranno sopra la mina, dando fuoco, s'aprirà il mare, e farà sbalzar l'acqua insino al Cielo, le navi ò sommergerà, ò le spezzerà in mille parti, che non può farsi, ò vedersi cosa più horribile, e miracolosa. Ne habbiam fatto l'esperienza sotto l'acque, e dentro i laghi, e l'effetto avanzò il desiderio, e l'espettatione.

Quali siano quelle cose, che giovano à smorzare il fuoco. Cap. IX.

HAvemo insegnato come s'accendano i fuochi, hor come si possano estinguere, e nel corso del ragionamento faremo mentione di alcune cose, che sono contrarie al fuoco. Ma trattiamo prima, i nostri antichi, che cosa ne hanno detto. Vitruvio scrisse, che il legno di larice non si lascia brusciare, nè ardere come se fusse un sasso nella fornace, ne farà carboni; ma brusciarsi tardissimamente. N'assegna la cagione; perche in esso ci è pochissimo aere, e fuoco, e molto humore, e molta terra, & esser molto sodo, nè esser molto poroso per li quali pori il fuoco potesse penetrar dentro. E come questo sia stato esperimentato, lo narra. Cesare havendo comandato à quei paesi dove havea à passare, che le dessero le strade, alcuni che stavano in un Castello di legno, non volsero ubidire. Cesare comandò che fussero poste d'intorno al Castello molte fascine di rami, e che vi havessero dato fuoco, che quando le fiamme si fussero accese in quelle fascine, e che la fiamma fusse gionta insino al Cielo, stimava che il Castello brusciandosi fusse caduto à terra; ma essendo brusciate le fascine, restò la torre intatta. Plinio togliendo da lui. Il larice, nè fa carbone, nè in alcun modo si bruscia per forza di fuoco come fè pietra fusse. Ma questo è cosa falsissima; perche producendo resina come l'altre, e tutta piena di olio, subito vi si attacca il fuoco, & arde, anzi havendo appreso il fuoco, appena l'estinguerai con gran forza, laonde mi maraviglio, che la bugia sia pervenuta insino a' nostri tẽpi, e quel Castello larigno, così chiamato per esser fatto di tavole di larice, circondato di fuochi sia restato illeso dalle fiamme. Havemo letto l'alume liquido secondo gli antichi difendersi dal fuoco; perche i legni liniti di alume, e di verde rame, overo i limitari delle porte, overo intempiature delle camere; però che vi sia fatta intorno una crusta, che faccino al fuoco gran resistenza. Di che ne fece esperienza Archelao Capitano di Mitridate in quella torre di legno, che usò contro Silla, il quale invano si sforzò di brusciarla, il che è scritto dal Quadrigario ne'suoi annali. Ma questo alume liquido mi pare che non sia conosciuto da'letterati de'nostri tempi; perche l'alume usuale, non hà quelle note, nè fa questa esperienza. Ma son molti, che dicono con esperienza, che l'aceto val contrò il fuoco. Plutarco dice, che non si trova cosa, che più vaglia ad estinguere il fuoco, che l'aceto; perche più valorosa-

roſamente di tutti eſtingue la fiamma, per l'eccellenza del freddo, che ritiene. Riferiſce Polienò. Atenocle combattuto da nemici contra le teſtudini, che ſe le approſſimavano, le fe buttar sù piombo liquefatto con vaſi di rame, col quale tutte le teſtudini s'aprivano; ma gli inimici, come vi buttarono sù aceto, eſtinſero il piombo, e tutte le altre coſe infocate, che di ſopra cadevano; perciochè eſperimentarono l'aceto eſſere eccellentiſſimo à difendersi dal fuoco. Plinio ad eſtinguere il fuoco loda molto il bianco dell'uovo, ſcrivendo così. Al bianco dell'uovo ſi trova tanta forza, che un legno bagnato di bianco di uovo non arda, che una veſte bagnata di quello non ſi bruſci. Heron per coprir le teſtudini ſi ſerve de'cuoij degli animali, uccisi di freſco; perche quelli giudicò eccellentiſſimi à reſiſtere al fuoco, e le congiunture de'legni le fortificava con creta, e cenere miſchiato con ſangue, overo con cera ammaſſata con peli, ò paglie, ò alghe macerate in aceto, perche queſte coſe ſi difendevano dal fuoco aſſai bene. Carchedonio di cuoij di bue freſchi copriva le Vinee, e gli arieti. Hò inteſo da huomini degni di fede, nell'incendij delle caſe, anchora di tavole, che buttatovi dentro un panno meſtruato, del primo che viene alla donna, che ſubito s'eſtingue l'incendio per una ſua particolar proprietà. I ſucchi ſpeſſi, e mucilaginoſi vagliono aſſai contro il fuoco, come dell'althea, e però non molto ſciocamente ſi legge in Alberto, ſe alcuno ſi ongerà le mani con ſucco di malva veſchia, di bianco d'ovo, e di alume potrà

Trattar il fuoco con le mani ſenza leſione.

E nell'eſperienza ci ſi trova qualche verità. Ma io ſtimo l'argento vivo con aceto, e bianco di ovo reſtinto, & ongendone una coſa che ſi poſſa difendere dal fuoco.

Di varie compoſitioni de'fuochi. Cap. X.

Diremo varie compoſitioni di fuochi, da ſervirſene in varij uſi. Ma queſta inventione, che ſon per dire hora l'attribuiſcono à Marco Gracchо, che ſi può

Far una miſtura di fuoco, che la può accendere il Sole.

Si fà in queſto modo. Piglia olio di termentina, olio di ſolfo vivo (ma di altro modo, che havemo inſegnato nelle diſtillationi) giunipero, kitran, lino, e pece greca, canfora, pece, ſalnitro, e graſſo di anitra, di tutte il doppio di acqua vite ben purgata dalla flemma, peſte tutte, e poſte in un vaſe ſotto il fimo per due meſi ſi fermentino inſieme, rinovando ſempre il fimo, e miſchiando dopo detto tempo ſi ponga in ſtorta di vetro, e ſi diſtilli, quel liquore inſpeſſarete con polvere, overo con ſterco di colombo ben ſetacciato, che pigli conſiſtenza di unguẽto, di queſta miſtura bagnati i legni, & eſpoſti à i Soli dell'Eſtade, s'accendono da loro ſteſſi. Lo ſterco di colombi eſpoſto al fuoco riceve gran forza di concepir fuoco. Riferiſce Galeno, in Miſia, che è una parte dell'Aſia così eſſerſi bruſciata una caſa. Stava buttato in terra molto ſterco di colombi, vicino ad una fene-

ſtra,

ſtra, che toccava hormai le ſue legna, le quali di nuovo erano ſtate linite di reſina, il quale eſſendo già putrefatto, e riſcaldato, evaporava in eſſalationi nel mezzo dell'Eſtade, il Sole ſcaldandolo valoroſiſſimamente, accese la reſina, e la feneſtra, e di quà le altre porte pur illinite di reſina, s'attaccò il fuoco, e l'inalzarono tanto, che giunſero infino al tetto, e come dal tetto una volta la fiamma s'accese, ſubito s'accese in tutta la caſa; perche hà grandiſſima forza di ricevere il fuoco. Il graſſo di anitra hà grandiſſima forza di ricevere il fuoco. Da Medici è lodato à maraviglia, che habbia gran ſottigliezza, penetrante, e caldo, e che dà forza di penetrare all'altre coſe, e come coſa ſottile, e caldiſſima, ſubito ritira à ſe il fuoco, & arde. Inſegnaremo anchora à diſtillare

Un'olio ardentiſſimo.

Mentre io apparecchiava alcune eccellentiſſime compoſitioni di olij comburenti, io diſtillava il commune olio in una ſtorta; ma con gran fatica, ma quello che uſcì fuori diſtillato era ſottile, accendibile, e tutto di fuoco, che acceſe una volta era ineſtinguibile, e di lontano tirava à ſe il fuoco, e lo laſciava con gran difficoltà; ma più adurente è l'olio di lino; perche ſe lo diſtillerai ſpeſſe volte riceve così gran violenza di accendere, che appena ſi può chiudere in vaſe, che non tiri à ſe il fuoco, & aperto il vaſe, è così leggiero, che riempie l'aria tutta di ſpiriti, che ſe vi ſi accoſterà alcuna candela acceſa, ò fuoco, s'accende l'aria, e da lui acceſo l'olio, butta la fiamma di lontano, & aſſai gagliarda, che ſarà coſa impoſſibile poterla eſtinguere. Ma biſogna diſtillarſi con grandiſſima diligenza, nè che il vaſe ſi riſcaldi molto, accioche da dentro non s'infiammi. Oltre à ciò

Il fuoco, che s'eſtingue con olio, e s'accende con l'acqua.

Così faraſſi. Noi habbiamo detto prima, che lo nitran arde dentro l'acque, & una ſua ſpecie eßere la canſora, laonde ſe ci meſchiarai il ſolfo, overo altre coſe, che ritengono il fuoco, ſe ci aggiungerai l'olio, overo loto, s'eſtingue: ma buttandovi acqua ritorna vivo, e riſorge in una grandiſſima fiamma. Narra Livio eſſer ſtate alcune vecchie, che ne'loro giuochi, con alcune faci fatte delle coſe già dette, haver valicato il fiume Tevere, & haver paruto miracolo à quelli, che le miravano. Havemo detto eſſer coſa propria del bitume arder nell'acqua, & eſtinguerſi con l'olio. Dice Dioſcoride la pietra Tratia naſcere in un certo fiume della Scitia, chiamato Ponto, che hà forza del gagate. Si ſcrive accenderſi con l'acqua, & eſtinguerſi con l'olio, il che accade al bitume. Nicandro parla di qeeſta pietra in tal modo.

Se la Tracia pietra con il fuoco,
S'accende, e ſi bagnaße poi con l'acqua,
Bruſciarà tutto. Ma ſe poi con l'olio
Bagnerai il medeſimo, s'eſtingue,
Queſta pietra riportano i paſtori
A noi dal fiume, che ſi chiama PONTO.

Faci, che non s'eſtinguono al vento.

Si fanno col ſolfore, il qual malagevolmente s'eſtingue, come è acceſo una volta, laonde le faci di cera, e ſolfore coperte vicendevolmente, ſi portano ſenza eſtinguerſi

guerſi per gli venti, e le tempeſte, per condur gli eſſerciti, overo nell'altre coſe neceſſarie. Altri ſi ſervono di tali coſe. Il licino delle faci lo fanno buglire nel ſalnitro, e nell'acqua, e ſecco lo bagnano nel ſolfo, e nell'acqua vite, e di queſta miſtura ne fanno le candele. Solfore, canfora, e terebentina la metà, il doppio di pece greca, tre volte tanto di cera, ne fanno quattro candele, poi l'aggiungono inſieme, & in quel vacuo di mezzo pongono ſolfore, e queſto reſiſterà à tutto. Overo di queſta maniera. Bugliono li licinij di canevo, ò di bombace in acqua col ſalnitro, e tolti poi gli fan ſeccare, poi liquefanno eguali parti di ſolfo, di polve di artigliaria, e di cera in un caldaro di rame, e quando ſono liquefatti, vi pongono i ſtuppini, che ne ſorbiſcano parte della miſtura, gli cavano fuori, e nella caldaja aggiongono parti eguali di polvere fina, ſolfo al doppio di terebentina, delle quali ne fanno le torcie; ſi fa anchora una

Fune, che acceſa, non facci nè fumo, nè odore

Negli aſſalti che fanno di notte i ſoldati, & occulti, anchora i cacciatori fanno una fune, la quale acceſa non fa odore, nè da preſſo, nè da lontano, nè fumo; perche le fiere quando ſentono l'odor della corda acceſa, fuggono, e ſi ſalvano nella ſommità de' monti. Piglia una pignata nuova, & in quella accommoderai dentro una corda nuova con tanta diligenza, che la riempi tutta, rivolgendola intorno intorno, che non vi poſſa capere altra coſa dentro, cuopri, e luta le giunture tre, e quattro volte, che non reſpiri; perche da quà vien tutto l'effetto. Poi accendi il fuoco d'intorno la pignata à poco à poco, che prima ſi riſcaldi, poi s'infochi, alfin diventi di fuoco, e ſe fra tanto ſi rompeſſe alcuna parte delle congiunture, ſerrala ſubito con lo luto, al fin coperta di carboni laſciala, che da ſe ſi raffreddi, poi aperta la pignata, ritroverai la fune nera, ſicome un carbone, il quale acceſo, non fa nè puzza, nè fumo.

Compoſitioni di fuochi per li giorni feſtivi.
Cap. XI.

HAbbiamo ragionato de' fuochi terribili, ſpaventoſi, e mortali, faria coſa ragionevole parlar di quelli, che uſiamo nelle feſte, e ne' giuochi, nè tanto gli ponemo per potercene ſervire, quanto che porgono occaſione d'imaginare maggiori coſe. Dunque inſegniamo i modi di comporgli

Che alcuno entrando in una camera tutta s'accenda di fuoco.

Cerchiſi buona quantità di acqua vite ben purgata, & in quella ſi butti canfora rotta in pezzetti; perche in breve ſpatio ſi diſſolverà; come ſarà diſſoluta, all'hora ſi chiudino le feneſtre, e le porte di quella camera, che il vapor non ſe ne eſſali fuora. Il vaſe come è pieno di acqua, poſto ſopra carboni acceſi, ſenza fiamma buglia, accioche tutto quel liquore ſi riſolva in fumo, e ne riempia tutta la camera, il qual ſarà tanto ſottile, che non baſta vederſi. Sforziſi alcuno di entrare in detta camera con una candela acceſa in mano; perche come la candela toccherà quel fumo ſubito s'accende, e tutta la camera s'infiamma, che par ſia una fornace

nace accesa, e darà grandissimo terrore à colui, che vi entrerà. E se in quell'ol-quore vi si dissolverà dentro un poco di muschio, ò ambra, dopo finita la fiamma, ci verrà un grandissimo odore. Si fa anchora una

Acqua ardentissima.

In questo modo. Habbi vino rosso gagliardo, e vecchio, buttavi dentro calce viva, tartaro, sale, e solfo vivo, e poste queste cose in una storta, cavane acqua. Questa bruscierà valorosamente, nè finirà di ardere, finche non sia consumata tutta. Se porrai questa in un vaso di larga bocca, e gli darai fuoco, se quando sarà accesa la butterai in un muro, ò la butterai per la fenestra di notte, vedrai l'aria accesa di molte fiamme, e scintille; e per lo muro cadere in aria di fuoco, brusciа nelle mani presa, ne fa molta lesione, se la distillerai di nuovo, manco arderà. Ma se sarà fatta con parti eguali di calce, e di sale, e la meschiarai con olio commune, e ne farai ballottine, e le butterai nel ventre della storta per lo collo, e poi con fuoco gagliardo ne caverai olio, e quell'olio di nuovo meschia col sale, e calce, e di nuovo destilla, e così farai quattro volte; perche ne verrà un'olio, d'uno mirabilissimo accendimento, che non senza cagione sarà chiamato da alcuni infernale. Per l'apparenze delle scene si fa un fuoco. Se nell'acqua vite sarà liquefatta la cantora, e di quella saranno bagnate fasciette di carta pergamena, e come son secche s'accendano, e cadano da un luogo alto, si vedranno venir serpeggiando accese non senza un bellissimo spettacolo. E se piacerà

Buttare una fiamma in alto.

Fà così. Pesta pece greca, incenso, overo succino sottilmente, e te ne porrai un poco sù la palma della mano, poi accommoda una candela accesa fra gli diti, di modo che quando butterai la polvere in alto, passi per la fiamma nella candela; perche accendendosi in fiamma, salirà molto in alto. Se ti piace

Che molte candele s'accendano presto.

Ne' giorni festivi, e ne' giuochi, e come intendo si fa appresso i Turchi non senza grandissimo piacere di quelli, che guardano. Cocerai nell'olio solfore, & oropigmento, e fa bollire in quelli un filo, e come è cotto fallo passar per molti licinij di candele, perche acceso da una parte, passerà per tutti la fiamma, & accenderannosi tutte. Alcuni lo chiamano l'unguento di Hermete. Potrà ciaschuno

Mangiando all'oscuro parer che butti dalla bocca faville di fuoco.

Il che avverrà mangiando zuccaro in cannis, che mangiandosi si rompa in pezzi, e par che dalla bocca ne venghino faville di fuori, come se alcuno stuzzicasse un tizzone.

Di alcuni esperimenti de' fuochi. Cap. XII.

AGgiongeremo alcuni altri esperimenti, fuor della classe degli altri, li quali havea constituito più tosto tacergli. Li diremo per dar occasione à gli ingegnosi di trovar forse cose maggiori.

Far

Digitized by Google

Far che le balle degli archibuggi penetrino più profondamente

In muro, overo legno, e questo se ne può fare esperienza agevolmente. La balla vada più tosto stretta, che larga; ma prima che ce la ponete ongerla d'olio, e poi buttarvisi dentro, che cacciata fuori dalla violenza del fuoco, penetrarà più à dentro il doppio. La ragione è in pronto. Quell'olio opera, che l'aria del fuoco non scappi fuora; perche chiudendo ogni via, con maggior violenza le fiamme di dentro la caveranno fuori, come ne parleremo più à lungo. Così anchora le balle delle artigliarie penetrarāno con maggior violenza. Se si ongeranno di lardo le balle degli archibuggi passeranno i coscialetti degli huomini di arme. Possiamo anchora con una sottilissima inventione

Passare un'huomo con una balla, che non veda l'entrata, nè l'uscita nel corpo.

Così l'humano ingegno s'è inalzato, che habbi ritrovato passar un'animale da un canto all'altro, che non si veda il segnal della balla, se ben rompe, e fracassa tutte le membra di dentro. Imaginati le cose, che siano gravi, e sode, e così sottili, che penetrando, non lascino segno dell'entrata, e faranno il medesimo effetto, così se saranno unite, come se scompagnate, ch'ogni parte sola da se farà l'effetto, che se fussero tutte insieme. Havemo così parlato per gl'ignoranti, e cattivi, che non habbino occasione di far male. Havemo visto

Tirar molte botte con l'archibugio, senza caricarlo di nuovo.

E' anchora usato da eccellenti soldati, non solo con l'artigliarie: ma con gli archibugi da mano. La cosa stà così. D'intorno la verga con la quale si carica l'archibugio, si avvolga una carta due, ò tre volte, e cavatone fuor la verga, si riempie quel vano di polvere, con la balla, e si lega quella carta di quà, e di là, e s'incollano, che nella carta non vi appaja cocitura alcuna, primo se ne pone una nello schioppo, che ci vada larga, che buttandovi un poco di polvere minuta di sopra, gionga infino al buso, poi si pone il carico ordinario con la sua balla, e si calchi, e posta allo spiracolo debito la polvere, e dato fuoco, caverai via il carico, e la sua palla primo, che fù ultima à porsi; poi con un stilletto per lo buco rompi la carta, e diaseli della polvere, e di nuovo se li dia fuoco, così in poco intervallo di tempo, tirerai due colpi. Potremo

Occecar gli occhi col fumo.

Che negli assalti delle Città, e nelle giernate campali potrà esser di molto giovamento. Ma prima è da avvertirsi il vento, che venghi à noi dalle spalle, acciochè porti il fumo nella faccia de'nemici. Si fanno certi sacchetti di cartone come lanterne, della grandezza, che possano entrare nella bocca dell'artigliaria, e si riempieranno di sottilissima polvere di Euforbio, pepe, calce viva, di cenere di sarmenti, e di arsenico, sublimato, e dopo caricata l'artigliaria di polve, si pone la lanterna, che per la violenza della polvere quando se li darà fuoco, si spezza quella lanterna di carta, e verrà quel fumo à gli occhi de'nemiçi, e gli darà tanta molestia, che buttate l'armi, attenderà ciascuno à non perder la vista.

Digitized by Google

Come posſa farſi, che una candela arda in perpetuo. Cap. XIII.

FInalmente prima che diamo compimento à queſto libro, vò diſcorrere ſe può farſi, che una candela acceſa una volta non poſſa eſtinguerſi mai, il che pare che molto repugni alle ragioni della corrottibilità di tutte le coſe del mondo, e par che avanzi la fede noſtra; Ma veggiamo prima ſe dagli antichi era ſtato tentato, ò fatto. Si legge nelle hiſtorie Romane nel Tempio della Dea Veſta, e nel Tempio di Minerva in Atene, e di Apolline in Delfo eſſervi ſtato il fuoco perpetuamente acceſo. Ma queſto mi par falſo; perche mi ricordo haver letto in molti autori, il fuoco perpetuo haverne havuto cura le Vergini veſtali, che mai veniſſe meno, come ſi legge in Plutarco nella vita di Numa, e finalmente nel tempo delle guerre civili, e di Mitridate eſſerſi eſtinto. In Delfo eſſer cuſtodito dalle vedove, e ne haveano penſiero con aggiongerci dell'olio continuamente, che non veniſſe à mancarvi la fiamma, & anchora haver mancato quando i Medi l'abruſciorno. Dunque negli altari de'Dei gentili non vi era il fuoco perpetuo. Ma havemo letto nel Caſtello di Ateſte in Padova eſſervi ſtata ritrovata una urna di creta, dentro la quale vi era un'altra picciola urna, e dentro quella vi era una lucerna, che anchora ardea, la qual ſi ruppe dalle mani di quei villani, che la trovaro, che la trattavano troppo ruſticamente, e ſubito s'eſtinſe. E ne' noſtri tempi intorno l'anno 1550. nell'Iſola di Niſita nel noſtro mare di Napoli, ci è ſtato ritrovato un ſepolchro di marmo di un certo Romano, il quale aperto vi ſi trovò dentro una carrafa, nella quale ci era una lucerna, che anchora ardeva, la quale rotta, ſubito che vidde l'aria, ſi eſtinſe, la quale era ſtata ivi locata prima la venuta del noſtro Salvatore. Molte me ne ſono ſtate narrate dagli amici eſſere ſtate ritrovate, e viſte. Laonde conoſciamo eſſer poſſibile, & eſſer già ſtato fatto da' noſtri anteceſſori. Hor veggiamo ſe noi anchora lo poſſiamo fare. Sono molti, che dicono, che l'olio cavato da metalli, che duri aſſai, e quaſi perpetuamente: Ma queſto è falſo; perche l'olio de' metalli non arde. Alcuni dicono l'olio di iunipero del legno durar molto, perche i carboni del medeſimo legno ſi conſervano acceſi per un'anno ſotto le ceneri. Ma queſto anchora è falſiſſimo, che un carbone ſerbato da me ſotto le ſue ceneri, non è durato nè per due, nè per tre giorni, e l'olio cavato dal ſuo legno, arde gagliardamente. Son molti, che ſi vantano haver cavato l'olio della pietra amianto, giudicando, che come la pietra ſtà invincibile al fuoco, che con licinio fatto di quella pietra, arde in perpetuo, ſe ſe gli aggiongerà olio perpetuamente, coſi l'olio duri. Ma è vero che lo licinio non ſi con-

Digitized by Google

conſuma al fuoco, non per queſto ne ſegue, che l'olio cavato da quella arda perpetuamente ſenza conſumarſi, e niuno è ſtato fin hora, che habbia cavato l'olio dell'amianto, che arda. Altri ſtimano, che ſe l'olio ſia cavato dal ſale comune arda perpetuamente: perche ponendo il ſale nell'olio, ſi farà che l'olio duri nella lucerna al doppio, ne ſi conſuma, del che ne hò fatto la prova,, & è vero, onde giudicavo, che l'olio cavato da quello duri perpetuamente ſenza conſumarſi: non ſegue dunque che ſi preſta facoltà all'olio di durar più, & egli non conſumarſi, ch'egli rivolto in olio, non ſi conſumi, e l'olio cavato dal ſale non arde men d'una pietra, ò come l'acqua forte, che parta l'oro dall'argento di che egli è una ſpecie. Ma coſa di rozzo ingegno l'imaginarſi che poſſa rinovarſi un olio, che bruſciando continuamente non ſi conſumi: ma biſogna imaginarſi altra coſa. Sono alcuni, che dicono, ne è coſa vana la loro imaginatione, che la candela non arda ſempre nella lucerna; ma dentro la carrafa eſſervi una miſtura, la quale ſe vede l'aria, ſubito s'accẽde, e parerà che arda ſolo in quel tempo, ſe ben mai habbi bruſciato per l'innanzi. Queſto poter eſſer vero lo giudico, che molte volte operando alchimia, alcuni vaſi di vetro ben chiuſi dopò l'abruſciamento l'oro havendomeli ſmenticati, per molti meſi, per non dir anni abbandonati, quãdo ſi ſono aperti, hò viſta fuori apparir fiamma, ardere, & uſcirne fumo, quelle coſe, che havea cotte, e bruſciate me ne ſono ſmenticato; ma poteano eſſere coſe ſimili, che anchora hò inteſo eſſere avvenute ad un mio amico, che havendo poſto litargirio, tartaro, calce, e cinabrio con l'aceto, e farlo buglir molto, finche ſpiraſſe l'aceto, ſerrar poi il vaſe, e ben lutato ſopra, cotto à gagliardo fuoco, lo ripoſe, finche ſi raffreddaſſe, dopò alcuni meſi volendolo aprire, per veder quello, che fatto ſi haveſſe, ſubito uſcì fuori fuoco dal vaſe, e le bruſciò tutte le ciglia, non penſando egli punto, che tal ſucceder doveße, il che hò inteſo dopò eſſer à molti accaduto. Oltre à ciò cocendo l'olio di lino per la ſtampa, & havendoſi attaccato fuoco dentro, coperſero ſubito la pignata con panni per eſtinguerla, e dopò qualche tempo aperſero la pignata, e l'olio vedẽdo l'aria s'acceſe di nuovo. Ma à queſta opinione repugna l'eſperienza; perche coloro, che hanno viſta la lucerna nel vaſe di vetro, viddero la fiamma dello licinio, e che facea anchor luce. S'imaginavano gli antichi, che come giacciono le ceneri nel ſepolchro, così l'anima inſieme con loro ripoſava, e per non ſtar in perpetuo nelle tenebre, ſi ſforzavano con molto ſtudio, e diligẽza, come poteſſero ivi dentro non ſtar sẽza luce. Dunque è da imaginarſi un'altra coſa, e cercar un'altra eſperienza. Ma queſto è da haverſi per fermo, e ſtabilito nella officina della natura, non darſi il vacuo, eſſer la radice delle operationi più meravigliose, e più toſto romperſi queſta machina del mondo, e tutte le coſe andar per contrario, che promettersi mai quello ritrovarſi. Laonde ſe una fiamma ſi chiuderà in un vetro chiuſo da tutte le parti, che non ſpiri, ſe durerà dentro per un poco, che durerà in perpetuo, ne è coſa poſſibile il poterſi eſtinguere. In queſto libro molte coſe mirabili ſon dette, e molte ſe ne diranno, le quali non hanno altra cauſa. Ma come ſi accenda lì dentro quella fiamma, quà è la fatica, quà l'induſtria. Biſogna che ſia un li-

liquore di sottilissima sostanza, e che faccia poca evaporatione; laonde se vi sarà introdotta per un poco, ci starà sempre; ma come si possa accendere, ci sono modi con gli specchi, col fuoco, e con industria, & agevolmente anchora,& accesa, non può più estinguersi,per non esservi spiraglio alcuno, dove possa entrar l'aria, per riempir quel vano occupato dal sottilissimo fuoco nel ventre della carrafa, overo l'esca si solve subito in fumo, e come questo non si può risolvere in aria, và in olio, e di nuovo s'accende, e così con un perpetuo fluſſo darà esca alla fiamma. Havete intesi i modi, imaginate, operate, & esperimentate.

Fine del Libro Duodecimo.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel quale si tratta delle cose del ferro.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

PROEMIO.

Già siamo ispediti da fuochi mostruosi; ma prima, che ci partiamo in tutto da loro, ragionaremo dell' esperienze del ferro, già che col fuoco si maneggiano, non che vogliamo trattare dell'arte del ferraro: ma alcuni secreti scelti, non poco necessarij all'uso humano, di quelli, che habbiamo trattato insino adesso, oltre di quelli, che habbiamo trattati nell' Alchimia. Di quello si fanno eccellentissimi, e pessimi istrumenti, come dice Plinio; perche nell'opre della agricoltura, e nelle fabriche delle case ci serviamo di lui, e del medesimo alle guerre, alle uccisioni, non solo da presso, ma di lontano, facendolo correre, e volar per l'aria, & acciochè più tosto apporti la morte all'huomo, però l'ha fatto volante; e ci hà giunto le penne all'ali. Noi insegnaremo diverse tempre di ferri, per farlo e molle, e duro, che solo tagli, e seghi il ferro, & altre cose più dure: ma l'istesso porfido, marmo scolpiscono. In somma nel ferro è una forza domatrice di tutte le cose.

Che

Digitized by Google

Che il ferro con la tempra ſi poſsa far più duro. *Cap. I.*

CON evidente, e chiariſſima eſperienza ſi vede, che la tempra fà il ferro, e più duro, e più molle, & havendo io con grandiſſima diligenza inveſtigato, ſe le coſe calde, ò fredde, ò ſecche, ò humide ſe faceſſe molle, ò duro, ritrovamo le coſe calde farlo, e duro, e molle, così il freddo, e l'altre qualità. Dunque fù di biſogno imaginar altre cagioni. Ritrovamo con le coſe contrarie divenir duro, e con le amiche molle, all'ultimo ſiamo venuti alla antipatia, e ſimpatia delle coſe. Gli antichi penſavano queſto avvenire per conto di religione, e nel fiume Eufrate eſſere una catena di ferro nella Città, chiamata Zeuma, con la quale Aleſſandro Magno ivi legò il ponte, gli anelli della quale quando che ſon tolti, ſi fanno ruginoſi, e quelli che vi ſtanno non mai. Plinio, & i reſtanti dicono, che queſto venghi dall'acque, le quali quando paſſano ſotto terra s'imbevano di alcuni ſucchi, e di ſemi di alcune miniere, le quali poſſono rodere il ferro, ò duro, ò molle, dicendo. In ſomma la differenza ſtà nell'acqua, nella quale quando è infocato s'immerge. Et altrove. E molti luoghi hà nobilitati il ferro, ſicome Bilbili l'Hiſpagna, e Turiaſſone, e Como in Italia, per non farſi metalli di ferro in queſti luoghi. Di tutti i generi la palma ſi deve dare al ferro Serico. I popoli Seri mandan queſto ferro con le ſue veſti, e pelli. La ſeconda palma à i Parti, nè altro genere di ferro ſi temprava dallo ſemplice taglio; perche ne' reſtanti ſi meſchia. Narra Giuſtino hiſtorico nella Galletia di Spagna è la principal materia del ferro; ma l'acqua è più violente del ferro; perche temprandoſi in quella il ferro divien più gagliardo, nè ſi preggia alcun ferro tra loro, che non ſia temprato nel fiume Bilbili, ò nel Calibe. Onde così ſi chiamano i popoli Calibi da queſto fiume, e nelle coſe del ferro ſono migliori di tutti, ſe ben Strabone dice, che i popoli Calibi ſiano in Ponto, vicino al fiume Termodonte. Virgilio.

E il ferro i nudi Calibi ci mandano.

Finalmente, come dice Plinio, il ferro con l'olio ſi rimolliſce, con l'acqua s'indura. I ferri delicati ſogliono temprarſi nell'olio, che temprandoſi nell'acqua, divengono troppo frangibili. Niuna coſa ci sforza à penſar più altamente, che queſto eſperimento ſi vegga così ſenſibilmente, che temprandolo in olio divien così molle, che lo potrai diſtorcere con le mani, e romperlo, e temprandolo nell'acque divenirà così duro, che taglia poi gli altri ferri come fuſſero di piombo.

Come

Come divenga il ferro molle. Cap. II.

INſegnaremo prima il ferro come diventi molle, e trattabiliſſimo: onde il ferro faremo divenir acciajo, e l'acciajo in ferro, & il ferro faremo come piombo. Il ferro duro temprandolo con le coſe graſſe, divien molle, come dicemmo, e ſenza coſe graſſe, ſolo il fuoco lo farà molle. Dice Plinio. Il ferro infocato ſe non s'indura à botte di martello ſi corrompe, come ſe diceſſe, che l'acciajo da ſe ſteſſo divien molle, ſe l'infocherai ſpeſſe volte, e da ſe ſteſſo lo laſcierai raffreddare nel fuoco, e'l ferro divien molle in queſto modo. Potremo anchora con varij modi fare

Che il ferro diventi molle.

Il ferro onto di olio, cera, & aſſa fetida, e dopò lutato di ſopra con luto, ove ſia meſcolata paglia, e ſterco di cavallo, e ſevo, e poi coperto di carboni ſtia così rovente per tutta la notte, poi laſcia così raffreddarſi per ſe, che lo troverai la mattina aſſai trattabile, e molle. Overo togli tre parti di ſolfo, e quattro parti di creta in polvere, meſchia il tutto con olio, che divenghi più molle, e poi lutatone il ferro intorno, e diſeccato ſi cuopra di carboni acceſi, e come dicemmo nel medeſimo modo ci potremo ſervire del ſevo, e butiro. I fili di ferro infocati, e poi laſciati così raffreddar da loro ſteſſi, divengono così molli, e trattabili, che ti potrai ſervir di loro, come ſe fuſſero di lino. Sono certi ſucchi di herbe molli, e graſſi, come quello della malva, ſcorze di fave, e ſimili, i quali poſſono anchora far molle il ferro; ma biſogna, che ſiano caldi, quando temprerai il ferro in quelli, e ſiano ſucchi, e non acque diſtillate di loro; perche ſempre il ferro divien più duro temprandolo nell'acque fredde.

Le tempre de' ferri ſi devono oprare ne' molli ferri. Cap. III.

DIcemmo come il ferro potea divenir molle, hor inſegnaremo le tempre come ſi faccino più duri; ma le tempre ſono diverſe, come diverſi gli uſi di che vogliamo ſervirci; perche altra ne ricerca il ferro, che hà da tagliar pane, altra il legno, la pietra, ò'l ferro, cioè di diverſi liquori, così diverſa infocatione, e diverſo tempo nell'eſtinguerlo in quei liquori, che l'effetto dipende da queſte. Quando il ferro è infocatiſſimo, che ſia venuto al ſommo dell'infocamento, che ſcintilla raggi, quel colore ſi domanda di argento, & all'hora per temprarſi non ſi pone nell'acqua, che ſi conſumerebbe quando verrà appreſſo à tingerſi di color d'oro, ò di roſſo ſi dice d'oro, ò di roſa, & all'hora temprato in liquori, divien più duro, e queſto colore dimanda eſtinguerſi all'hora. Ma è da avvertirſi, ſe hà da temprarſi tutto il ferro, come il color azurro, ò violato la ſpada, il taglio di ſcalpelli, e di pugnali, e perche reſtando dopo la tempera il ferro anchor caldo,

di

di nuovo lo diſtempra, all'hor ſi ſtà aſpettando il ſecondo colore, cioè quando s'hà da eſtinguere il ferro, & all'hora immergendolo nell'acqua ſi fà più duro. L'ultimo colore è quello della cenere, & all'hora eſtinto divien il manco duro che ſia. Hor veniamo à gli eſſempi. Queſta è la

Tempera del ferro, che hà da tagliar pane.

Hò viſto non pochi ingegnoſi haver faticato gran tempo per ritrovarla, i quali ſe ben haveano i coltelli, che tagliavano ogni coſa duriſſima, nella tavola tagliavano malagevolmente il pane, noi reſtammo ſodisfatti con queſta tempra. Per tagliar dunque il pane tempriſi l'acciajo in queſto modo molle. Piglierai quello acciajo fino, che rottolo per mezzo moſtra il corpo di dentro fatto di minutiſſimi grani, e ben purgato dal ferro, e riſcaldato leggiermente, poi lo batti col martello, e formane un coltello, poi accommodalo di lima, e dagli la forma ſolita, poliſcilo alla ruota, poi tornalo di nuovo al fuoco, & aſpetta il color della viola, s'onge di ſapone, accioche il color ſi vegga più chiaramente, e toltolo dal fuoco tempra la eſtremità del taglio ſopra un panno di lino bagnato di olio di oliva facendo così finche divenghi freddo, così raderanno piacevole, e rammorbidiremo la durezza dell'acciajo, e col ſcaldarlo aſſai poco lontano, di queſto modo farai la

Tempra del ferro per tagliar legni.

La tempra per tagliar legni vuol eſſere un poco più dura della ſopradetta, ma pur piacevole, e però biſogna riſcaldarlo finche ſi venghi al color della viola, & all'hora ſi ſmorzi nell'acqua, poi ſi leva, e quando verrà il color della cenere, buttiſi tutto nell'acqua fredda. Nè molto diverſamente ſi

Tempera per il ferro per ſegar la vena.

Si tempra in olio, e divien duro; perche è delicato, e ſottile, & eſtinguendoſi nell'acqua ſi torcerebbe, e romperebbe.

Tempera per le falci da ſegar herbe.

Dopo haver accomodato il ferro in forma di falce, infocalo inſino al color d'oro, poi ſmorziſi nell'olio, ò ſe onga di ſevo; perche il ferro è ſottile, ſmorzando bene nell'acqua, ò ſi rompe, ò riman torto.

Miſture, che fanno il ferro duriſsimo. Cap. IV.

HOR dimoſtraremo alcune coſe, le proprietà delle quali ſono di fare il ferro duriſſimo; perche quel ferro del quale habbiamo à ſervirci per iſtrumento per martellar molto ferro, polirlo, & accomodarlo, biſogna che ſia molto più duro di loro. Onde biſogna moſtrare in prima

Tempra del ferro per le lime.

Perche biſogna che ſiano di buoniſſimo ferro, e temprate eccellentiſſimamente, per poter limare, & accommodar gli altri. Pigliate unghie di bue, e ſi pongano in un forno à diſeccare, accioche ſi poſſano polverizzare, di cui una parte, & un'altra di ſal comune, di vetro peſto, e fuligine di camino, ſi tritino ben bene,

e ſi

Digitized by Google

e ſi meſcolino, e ſi pongono in un vaſe di legno attaccate al fumo à ſerbarſi; perche il ſale per ogni humidità di aere, ò di luogo divien humido, e liquefaſſi. Apparecchiato che ſi havrà la polvere, ſi formi il ferro in foggia di lima, dopo s'intaglia in croce con ſcarpelli taglienti, eſſendo primo il ferro ridotto in molle, come habbiamo inſegnato prima, poi ſi farà una caſſettina di ferro grande, quanto baſti à chiuder dentro à ſe le lime, e vi ſi chiudano dentro; ma tutte ſiano d'intorno circondate di polveri, e niuna parte di loro ſcoverte, poi ſi ponga il coperchio, e ſi chiudino le fiſſure con luto con paglia, e ſterco, che non eſſali il fumo delle polveri, poi ſi cuopra di carboni acceſi, e ſtiano così roventi per una hora, e più, e come giudicherai che la polvere è bruggiata, e conſumata, togli dal fuoco la caſſettina con le lime con le tenaglie di ferro, e togliendo le lime infuocate ſi buttano nell'acqua fredda, e così diverranno duriſſime, queſta è l'uſata tempra delle lime; perche non tememo, ſe la lima nelle acque fredde divenga torta. Ma noi inſegnaremo un'altro miglior

Modo di temprare le lime.

Togliaſi la medolla, che ſtà dentro le corne di caſtrato, ſecchiſi, e ſe ne facci polvere, e poi chiudi le lime di ferro nella caſſetta ſparſe con queſta polvere vicendevolmente, e fa nel modo predetto. Ma queſto vi aggiungeremo, che vi ſi ponghino due lime ſoverchie, accioche le poſſiamo cavar fuori quando ci piace, così dopo ſtata il tempo detto coperta di carboni acceſi fin tanto che i ferri havran ſucchiata à ſe la forza della polvere, togli fuora una di quelle ſoverchie, e temprala, e rompila, e ſe vedrai da dentro l'acciajo netto granito, e purgato tutto dal ferro, e che ſtanno al ſuo modo, togli la caſſettina dal fuoco, e tempra nel modo detto; ſe nò, laſcia ſtar più nel fuoco, e ſtando così un'altro pezzetto di tempo, togli un'altra di quelle ſoverchie, e fa prova ſe ſarà buona, facendo così finche l'havrai perfettiſſime. Nel medeſimo modo potremo

Temprar i coltelli duriſſimi.

Togli una unghia di bue freſca, e riſcàldala, e la batterai da un lato col martello; perche ne ſalterà fuori la midolla, ſecchiſi al fuoco come habbiamo detto, e ſi accomodi in una pignata ponendovene ſempre due di nuovo, accioche ſi poſſano pigliar per far l'eſperienza ſe ſiano ben rivoltate in acciajo, e facendo il medeſimo, diverranno duriſſime. Inſegnaremo

Come ſi temprano i giacchi.

Cerca un giacchio di ferro molle, di vil prezzo, e queſto ſi ponga in una pignata, ponendo à vicenda la polvere già narrata di ſopra meſcolata col giacchio, poi coverta, e lutata di modo che nò reſpiri, dagli fuoco cõvenevole, e come ſarà tempo, togli la pignata con le forbici, e rompendola poi con un martello, & eſſendo anchora tutta infocata laſciala cadere nell'acqua già narrata di ſopra, perche diverrà duro, e facilmente reſiſterà alle botte del pugnale. La miſura della polvere, che deve ponerſi ſarà, che ſe il giacchio ſarà di dieci, ò dodeci libre, ponivi due libre, e mezza di polvere, che la polvere lo tocchi da tutte le parti, & accioche ſe vi attacchi bene, bagna il giacchio prima di acqua, poi rivolgilo nella polvere, & accomodalo nella pignata un ſolaro di maglie, & un'altro di polvere.

Ma perche levandola dall'acqua divien durissima, & ad una percossa gagliarda potrebbero le maglie romperſi in parti, biſogna dar nervo à quella durezza, gli artiſti dicono rivenire. Toltala dall'acqua ſi ponga nel bacile, e ſi ſtropicci ivi dentro con l'aceto, che ſi poliſca, e'l colore ſi poſſa diſcernere, così s'infoca una lamina larga di ferro, e vi ſi diſtenda ſopra lo giaccho, ò parte di eſſo, e così quella durezza verrà ad ammollirſi, e con maggior agevolezza cederà alle dure percoſſe, così farai di uno viliſſimo giaccho, gagliardo, e da reſiſtere ad ogni gran botta. La tempra di coſe agri concilia al ferro molta durezza: ma con la durezza vi và accompagnata la frangibilità: ma non vi ſi aggiungendo il nervo, con ogni leggiera botta anderà in pezzi, però è biſogno, che s'impari come vi ſi poſſa dare il nervo.

Liquori, che temprano il ferro per farlo duriſsimo. *Cap. V.*

Dicemmo per la contrarietà delle coſe il ferro divenir duro, per la convenienza rimollirſi, delle coſe graſſe gode con amica compagnia, e s'aprono i pori onde vien la mollezza, così al contrario le coſe coſtrettive, e fredde, e che conſtipano, e chiudono i pori per inimica contrarietà, lo rendono duriſſimo, non laſciando però quelle coſe, che per loro proprietà, e natura faccino l'effetto. Se alcun deſideraſſe dare una

Tempera alla ſega, che ſeghi un ferro.

Facciſi la ſega di ottimo acciajo, e pongaſi nel ſuo legname, acciochè eſtinguendoſi nell'acqua fredda vi venghi à contorcerſi, poi apparecchia un canal di legno, della lunghezza del ferro della ſega, il qual contenga dentro di ſe l'acqua, con alume, & urina dentro, & eſſendo infocato quel ferro ſommergilo dentro, e toglilo poi fuori, e ſtà aſpettando i colori, e quando verrà il colore violato, ſmorzatelo tutto, finche divenghi freddo. Ne laſciarò che potrai ſegare un ferro con un filo di rame diſteſo ſopra un arco ponendovi polvere di ſmeriglio, & olio, perche ſegherai il ferro come fuſſe legno. Si temprano anchora

Gli hami di peſcare, che venghino duriſſimi.

Parte della caccia de'peſci ſarà l'amo, perche biſogna che ſia picciolo, e forte, eſſendo grande da peſci è viſto, e non lo inghiottiranno, ſe ſarà picciolo al gran peſo del peſce, e continuo sbattere ſi romperà, ſe ſarà molle il ferro, il peſo lo drizza, & il peſce ſcappa: ma eſſendo piccioli, ſottili, e gagliardi, ne che ſi poſſano drizzar dal peſo faranno l'effetto. Così dunque le temperarai. Delle falcie fenate faccinoſi fili di ferro, ò di ottimo acciajo, e ſe ne formano gli hami piccioli, e ſottili, non ſi ſcaldino, e s'infochino al fuoco, perche il fuoco ſe li mangia, e conſuma: ma vi ſi fochi una lamina, e vi ſi ponghino di ſopra, e come diverranno roſſi ſi buttino nell'acqua, e come ſono raffreddati ſi torranno di là, e ſi laſciano ſeccare, e di nuovo la lamina ſi riſcaldi, e vi ſi ponghino gli hami di nuovo di ſo-

Digitized by Google

ſopra, e come apparirà il color di cenere al berettino, di nuovo ſi ſommergano nell'acqua, e ſi faranno nervoſi, che ſenza queſto ſarebbono troppo frangibili. Così farai

Che i coltelli divenghino duriſſimi.

Alberto dice, e da lui tutti gli altri, che temprandoſi il ferro nel ſucco del rafano divien più gagliardo, e con acqua di lumbrici terreſtri tre, e quattro volte, il che havendo noi più volte eſperimentato, e col ſucco della radice, e di quello della ramoraccia, e di lumbrici, ſempre diveniva più molle, e poi come piombo, e ritrovammo da queſto eſperimẽto; così falſe eßere le reſtanti ſue coſe. Ma in queſto modo faremo l'acciajo duriſſimo, che con queſto ſolo ſenza altra tempra, farai coltelli duriſſimi. Romperai l'acciajo in piccioli pezzetti, come dadi da giocare, & accoſtando l'un con l'altro ſi leghino ſovra una verga di ferro, attaccandoli con un filo di ferro, poi ſi ponga al fuoco, che s'infuochi, e che ſcintilli almeno quindici volte, poi ſi meſcoli fra queſta polvere, la qual coſta di una parte di borace nera, di ſcorze di lumache, di due di oſſe di ſeppie, poi batti col martello, che s'uniſcano inſieme, e ne formerai coltelli, ò quel che ti piace, perche diverranno duriſſimi. Si trova una ſpecie di acciajo eccellentiſſima, che ſolo temprandola con acqua diviene eccellentiſſima. Ve n'è un'altra men buona, la qual ſe non ſarà temperata ottimamente, ſempre diverrà peggiore. Queſta è la

Tempra dello ſcalpello per tagliar marmi.

Faccioſi lo ſcalpello di eccellentiſſimo acciajo, infochiſi al fuoco, e come vedrai il color di roſe, ò roſſo, ſmorzalo nell'acque, poi leva, & aſpettaſi il ſecondo colore, come verrà quello dell'oro buttalo nell'acque. Simile à queſto ſi fa lo

Scalpello, che tagli il ferro.

Quando apparirà quel medemo color roßo di roſe, ſmorzalo nell'acqua, ò in quel liquor forte, che inſegnaremo, e ſtà guardando il color biondo, ò di grano, & all'hora buttalo nell'acqua. Queſte ſono le più eccellentiſſime

Tempre di ſpade.

Biſogna che le tempre delle ſpade ſiano nervoſe, che mentre diamo delle ſtoccate non ſi ſpezzino, è biſogno anchora che habbino li tagli acuti, che ferendo di taglio, taglino bene, queſto è il modo. Temprarai il corpo della ſpada con butiro, & olio, accioche acquiſtino nervo, e con coſe forti temprarai il taglio, accioche prendano forza nel tagliare. E queſto ſi farà con canali di legno lunghi come le ſpade, ò temprandole ſovra la lana bagnata di quei liquori. Uſa ingegno, e diligenza.

Della tempra dello ſcalpello, che taglia il porfido.
Cap. VI.

FV molto uſitata la tempra del ferro per intagliare il porfido a' noſtri antichi, con molta agevolezza, come ne fan teſtimonianza infinite opere, che

Digitized by Google

ſono pervenute infino à noi; ma la tempra non è ſtata ſcritta da niuno, & è à tutti naſcoſta, e non ſaputa non ſenza grandiſſima vergogna del noſtro ſecolo, il qual ſa poco conto, anzi diſprezza queſte inventioni così utili, e belliſſime. Noi per non incorrere in queſto biaſimo, con fatiche, anſietà d'animo, e ſpeſe grandiſſime habbiamo eſperimentato quante ricette hò trovate ſcritte, e ſtate dette da amici, & hor ci ſiamo drizzati con varij metodi, e varie inventioni per ritrovarle, all'ultimo favorendomi la Divina gratia hò ritrovati rariſſimi modi di poterlo fare. A me non rincreſcerà raccontare molte eſperienze, che mi ſono avvenute, mentre andavamo tentando queſta à caſo. Il fatto verſava fra queſte difficoltà, ſe la tempra dello ſcalpello era troppo agre, e gagliarda, alle grandiſſime botte del martello, ſaltava in mille parti, & eſſendo molle, lo ſcalpello piegava la cima, nè appena ſegnava il marmore, però biſognava che fuſſe ſtata duriſſima, e nervoſa, che non ſi fuſſe rotta al martello, nè caduto alla botta. Oltre à ciò biſognava, che l'acqua, e'l fuoco, nel quale era biſogno temprar il ferro, fuſſe ſtata limpida, e chiara; perche quando fuſſe ſtata torbida, non ſi potevano ſcorgere i colori, che venivano dal fuoco, nè ſi potevano conoſcere i tempi da ſmorzarvi il ferro, da dove dipende tutto il fatto; laonde i chiari, e purgati ſucchi dimoſtrano il tempo da temprarli. I colori è biſogno che ſi oſſervino; perche quelli ti moſtrano il tempo di ſommergerli, & il tempo di levarli dalla tempera, e perche biſogna che il ferro diventi duriſſimo, e nervoſo; però il color biſogna che ſia tra l'argento, e l'oro, e venendo queſto colore ſi ſommerga tutto il taglio dello ſcalpello nel liquore, e paſſato un pochetto di tẽpo, biſogna torlo, & apparendo di nuovo il violato, di nuovo s'immerge in quel liquore, accioche durando anchora il caldo in quel ſcalpello, di nuovo ſconci la tempera. E' anchora di molta importanza, che quei liquori, ne' quali ſi tempra lo ſcalpello, ſiano freddiſſimi, che ſe ſaranno caldi faranno manco operatione. Nè in quel liquore, dove una volta hai ſmorzato lo ſcalpello, ſi ſmorzi l'altra volta; perche reſtando caldiſſimo, non farà effetto il ſecondo; ma biſogna temprarlo in un freſco, e nuovo, e quello fra tanto eſſendo in un vaſe ponetelo à notare nell'acqua fredda, acciò più toſto ſi raffreddi, & alla tempra ſi trovi freddiſſimo. Queſte ſono le

Tempre duriſſime di ferro.

Se ſmorzerai il ferro infocato nell'aceto diſtillato, diverrà duriſſimo, & il medeſimo avverrà in urina diſtillata, per il ſale, che contiene in ſe. Se lo temperarai nella ruggiada di Maggio, che cade ſopra i ceci, diverrà duriſſimo; per che è ſalſo più che poſſa imaginarſi, come habbiamo altrove dimoſtrato per Teofraſto. L'aceto nel quale ſarà diſſoluto il ſale ammoniaco fà una tempera gagliardiſſima, come ſe del ſal d'urina, e ſal nitro diſſoluti nell'acqua, temperandovi il ferro, diverrà duriſſimo. Overò ſe farai polvere il ſale ammoniaco, e ſal nitro, e lo porrai in vaſe di vetro di lungo collo ſotto il fimo, ò ne' luoghi humidi, finche divenghi acqua, & in queſta eſtinguerai il ferro infocato, & oprarai aſſai meglio. Oltre à ciò temprandolo nel liquor della calce viva, e ſal di ſoda purgato per lingua di feltro diverrà duriſſimo. Tutte queſte coſe ſono eccellentiſſime, e ti ſer-

ſervono al tuo intento; ma queſte che ponemo ſono aſſai più eccellenti

Temprar il ferro, che tagli il porfido.

Già rincatenato il ſervo fugitivo, e poi eſaltato prendilo, e chiudilo in vaſe di vetro finche ſi diſſolva in acqua, ò nel fuoco, che così indurerà lo ſcalpello, che ſodisfarà al tuo deſio agevolmete: ma ſe verrà frangibile per la molta durezza, aggiongivi più del liquore, ſe nò, del corpo; ma uſa diligenza infino à tanto, mentre troverai la vera miſura dell'opra, che farai lo ſcalpello nervoſo, e forte. Il medeſimo avverrà con la ſpoglia fracidiccia, e marcia del ſerpente pitone; perche quel ſuo ſale darà fortezza, e la ſua graſſezza il nervo, e queſte ſono le più eccellenti, e migliori, che habbiamo potuto trovare in queſto genere.

Come poſſiamo intagliar il porfido ſenza ſcalpello. Cap. VII.

SOno anchora altri, che ſi ſono sforzati d'intagliare il porfido ſenza ſcalpello: ma con acque forti, e gagliarde, & à queſto ce l'induſſe quèſta eſperienza, che vedevano l'aceto, & altri ſucchi agri poſti ſovra il marmo, che facea bolle, e che lo corrodevano, onde da queſto s'imaginarono cavare acque fortiſſime da coſe agri, e corroſive, e così ſperavano, che ſenza fatica haveſſero potuto fare il medeſimo effetto, finalmente così fecero l'effetto. Un amico coprendo un vaſe pieno di aceto con una pietra di porfido, e ſmenticato per alcuni meſi, i vapori havevano incavato il porfido. Piglia argento vivo ſolimato, & vn poco di ſale ammoniaco, e peſti diſtilla per lambicco di vetro, come habbiamo inſegnato, poi togli verderame, ſtagno calcinato, & un poco di marchefita, piſta ogni coſa con ſal gemma, ſal commune, ammoniaco, e poi diſtilla, e quel liquore, che diſtillerai, butta ſopra le feccie, e diſtilla di nuovo, e così fa anco la terza volta, al fin ſerva quel liquore in vaſe ben otturato, e quando vorrai far l'effetto, ongerai ſopra il porfido piano ſevo di becco, e laſcia ſenza coprir quelle parti, che deſideri di cavare, accommoderai dopo intorno le ſponde, che buttandovi ſopra il liquore, non ſcorra di quà, e di là, che così quel liquore, che vi porrai, roderà eccellentiſſimamente, e come vedrai che più non rode, butta quella, e ponivi della nuova. Facendo così ſpeſſe volte, finche caverai dove vuoi, e farai l'opra tua.

Come ſi cuoce il ferro, che ſia più trattabile nelle opre tue. Cap. VIII.

SOno aſſaiſſimi, che con grandiſſima diligenza hanno oſſervato, e ricercato, come poſſano temprare un ferro con qualche ſecreto, ò arte, che non ſi rompa, ò che ſtia ſaldo à botte di ſchioppi. Ma queſti non conſiderano, nè curano

rano quello che hanno nelle mani, e cercano quello che non hanno; perche se mentre si cuoce il ferro considerassero quello, forse quello che cercano con tanto studio l'hanno dinanzi à gli occhi. Dicemo dunque, che la cagione; perche le spade si spezzino, e volino in mille parti, & i petti à botte da schioppi sono passate; perche nel ferro vi sono alcune fissure per dentro, e si apre da se stesso in molte parti; perche sono male attaccate insieme, e perche sono sottilissime le squame appena si veggono; però quando si piegano, ò ricevono alcune botte gagliarde si rompono: onde se guarderai con diligenza dove si rompono le spade, ò i coltelli, sempre troverai simili fissure, & aperture, e parti sode, e dove non sono di quelle, resistono alle botte, & alle piegature. Ma volendo io saper la cagione onde avvengono quelle rime, e fissure, mi accorsi, che nelle ferriere dove si cuoce il ferro, non cumulando i carboni sopra il ferro, & insieme quelle rotture, e reliquie di carboni, dicendo che quelle fanno cuocere il ferro più duramente, e mẽtre si cuopre con quelle rotture, e pezzetti, e polveri di carboni ci và meschiato sempre alcuna pietruccia, polve, creta, e varie sporchezze, pezzi di mattone, & altri pezzetti, e schieggie aggionte, e liquefacendosi queste al fuoco fanno nella superficie del ferro, certe vesichette, ò vacui dentro, e certe fissure, e cagionano che le parti non si possano ben congiungere con l'altre parti. Laonde, se ben pare cosa assai volgare, e vilissima, e di poca consideratione, nè però è cagione, che ne succedano questi inconvenienti. Per tor dunque questi impedimenti hò pensato di far così. Si empie una tina di legno di acqua, e vi si buttano dentro i carboni; perche i carboni andranno à galla, e se vi sarà alcuna petruccia, creta, ò altre sporchezze andranno giù, i carboni che notano si togliono, e si seccano, e servendoti di questi nell'opre tue, ò Dio buono, quanto bene ti soccederanno l'opre tue; perche le spade, coltelli, scudi, giacchi, e simili armature verranno così perfette, che saria molto lungo, e fastidioso à raccontarlo; perche i pettorali di ferro, che appena giungono à dodeci libre hò visto resistere alle balle de' schioppi, onde à questo ferro dandole le tẽpre già dette, ti succederanno assai più felici gli effetti.

Come si possano fingere i coltelli damaschini. Cap. IX.

POrremo alcune operationi non dispiacevoli, cioè quando le macchie de' coltelli damaschini son gite via, arruotandosi come possiamo far che ritornino, e come possiamo finger ne i coltelli nostri quelle macchie. Se vogliam dunque

Far ritornare le macchie ne' coltelli damaschini già prima scancellate.

Polisca si ben bene quel pugnale, spada, ò coltello con polvere di smeriglio, & olio, & al fin si purghi con la calce, che non resti da niuna parte lordo: ma splendente per tutto d'una chiara limpidezza, all'hora torrai succo di cedro, mescolati con acqua di vitriolo, la qual si fa col vitriolo, e se ne bagnerà tutto, che come sarà secco, ritorneranno le macchie tutte a' luoghi suoi, e pareranno l'onde come di fiume. Ma se ti piace

Falsificar le macchie de' coltelli damaschini.

Così

Digitized by Goo

Così eccellentemente ne' noſtri coltelli, che non ſi conoſchino da veri damaſchini. Poliſcaſi il coltello prima aſſai bene, come dicemmo, e poi ſi ponghi con la calce, poi meſcolerai ſopra la mano un poco di calce con acqua, e la rimeſcolerai con li diti, cioè indice, e pollice, e con quelli diti così imbrattati andarai toccando quel ferro polito, e fingerai le macchie damaſchine quanto più ſimile potrai, poi falli ſeccare al Sole, ò al fuoco, & habbi apparecchiata acqua, nella quale ſia diſſoluto il vitriolo, e bagnalo per ſopra, e quando ne torrai la calce, ſi tingerà di color negro, e laſciando così ſtar un poco, lavali nell'acqua chiara; perche dove và la calce reſtarà il coltello come era prima ſenza tintura, e ti rallegrerai dell'effetto. Potrai prima imitar quell'onde, e quel diſcorſo. Ma ſe alcun deſidera

Servirſi in opra dell'acciajo damaſchino.

Potrai in queſto modo; perche facendolo ſenza arte ſarà intrattabile, che col troppo fuoco ſi rompe in più parti, freddo è duro à trattare: ma con queſt'arte, di pezzi di coltelle rotte ſe ne fanno belliſſimi coltelli, e rotelle, e tavolette, per le quali paſſano per la trafila i fili d'oro, e d'argento, e s'appianano, che di loro ſi poſſano far ricami. Dagli il fuoco à poco à poco, che s'infuochi infino al color d'oro; ma in luogo di cenere ponivi geſſo cotto, e marcito nell'acqua, che non ponendovi queſto, farà campanelli di ſopra, e ſe andrà in ſcaglie tutto, & in pezzetti minutiſſimi.

Come poſſiamo guardare i ferri politi dalla rugine. Cap. X.

E Coſa tanto utile conſervare il ferro dalla rugine, che ſono ſtati aſſai, che vi habbino faticato inveſtigando, come queſto ſi poſſa far con agevolezza. Dice Plinio. Il ferro ſi conſerva dalla rugine con la biacca, geſſo, e pece liquida: ma come habbiamo ad oprar la biacca, non lo dichiara. Ma coloro, che ſanno far olio della biacca; ma ſenza aceto, ongendone il ferro, agevolmente ſi difenderà dalla rugine. Sono alcuni, che lo fanno col ſevo di cervo, noi ci ſiamo ſerviti alcune volte del graſſo dell'ungia di bue.

Fine del Terzodecimo Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Quartodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Dimoſtra alcuni ſcelti apparecchi di convit:

PROEMIO.

Have anchor l'arte de' Cuochi alcuni ſcelti ſecreti, li quali ne' convitì poſſono dimoſtrar non ſolo gran meraviglia; ma anchora un gentil apparecchio, le quali habbiamo deliberato manifeſtare, non per chiamar quì paraſiti, & ebbriachi à mangiare; ma come poſſiamo con poca ſpeſa dimoſtrar le meraviglie dell'arte, e diamo à gli altri materia d'imaginar coſe più alte, & eſquiſite. Queſta arte verſerà d'intorno al mangiare, e'l bere, dicendo prima de' cibi, poi del bere, non laſciando però alcune burle, che mentre i convitati ſi paſceranno il corpo de' cibi con alcuni giochi ſi rallegrino l'animo anchora.

Come le carni ſi faccino più tenere. Cap. I.

Cominciaremo dalle carni, & inſegnaremo come ſi faccino più tenere; il che è molto deſiderato da goloſi; il che moſtraremo à far di molti modi, primo quei che verranno; per il genere della morte, appreſſo quelli che vengono da occulte proprietà, e divenghino così tenere, che quaſi ſi riſolvono in brodo, e poi quelli, che eſſendo anchor vivi gli animali divenghino tenere, e di altri modi. Sia per eſſempio.

Le

Digitized by Google

Le carni della pecora, come divenghino tenere.

Tutti gli animali uccisi da'ſuoi inimici, e principalmente da quelli, che hanno in odio, & horrore, le carni tutte divenghino teneriſſime. Dice Zoroaſte ne'Geoponici ſuoi, le pecore uccise dal lupo, e mangiate divengono teneriſſime, e però aſſai più ſuavi. La cui cauſa la rende Plutarco ne'conviti. Dicendo la carne della pecora mangiata dal lupo par che divenghi più dolce; perche il lupo col ſuo morſo fa la carne più tenera, e più molle. Lo fiato del lupo è così caldo, che facci liquare l'oſſa, anchor che duriſſime, e le conſumi, e per queſta cagione le carni tocche dal lupo più facilmente ſi putrefanno. E dal vario modo di ſcannar gli animali, naſcono diverſe affettioni. Fanno eſperienza di ciò i cacciatori, & i cuochi, de quali ſappiamo alcuni, che con un colpo hanno vcciſo gli animali, ſi che feriti reſtan ſubito immobili, & altri appena havergli fatto cadere con molti colpi. E quello di che molto ti maraviglierai è, la ferita del ferro haver laſciato tal forza nell'animal ucciſo, che ſi putrefece d'indi à poco, ne durò un ſol giorno intiero, altri eſſer ſtati uccisi non più tardi di quelli, e non eſſervi reſtata nelle carni degli uccisi animali alcuna qualità, e così haver durato alcun tempo. Ma che reſti una certa qualità ne gli animali uccisi, ò morti nelle pelli, e ne'peli, e nelle unghie, lo ſeppe anchora Homero, che ſcrivendo delle pelli, e de ſcoriati, diſſe lo ſcoriato di pelle di bue uccisо per forza, e più dura, e gagliarda delle pelli di quelli, che non per malattia, ò vecchiezza, ma ſon morti ſcannati. Al cõtrario quelli, che ſono uccisi dal morſo de gli animali, a'quali ſe le fanno nere l'unghie, cadono i peli, e le pelli ſi marciſcono, e putrefanno. Plutarco infino à quì. Ma queſte coſe ſtimo che ſieno falſe; perche non poſſo imaginarmi come dal fiato del lupo, la carne della pecora poſſa divenir tenera; perche gli altri animali che non ſono uccisi da'ſuoi nemici, e di natura contraria, le carni pur divengono tenere, nè ſono di ſpiriti, ò di fiato così caldo, ma il mancamento del ſangue io tengo per certo, che ſia cagion della tenerezza della carne con queſte eſperienze. Le pernici, e faggiani uccisi da ſparvieri, e da falconi cocendoſi ſono teneriſſimi, e nel cuor ſi trova il ſangue aggiacciato, e duro. I cervi, e porci ſelvaggi uccisi da'cani hãno aſſai tenere le carni; ma di quelli uccisi da ſchioppi più dure, e le parti intorno al cuore aſſai più dure, che appena baſtanſi cocere. La paura della morte manda il ſangue d'intorno al core, e le reſtanti parti reſtano ſenza ſangue, come nelle ſeguenti iſperienze ſi vedrà più chiaro, cioè.

Come l'oche, anitre, fagiani, pernici, & altri uccelli divenghino teneriſſime.

Lo faremo agevolmente, ſe le daremo in preda de falconi, ò di altri uccelli rapaci; perche mentre combattono, e ſi difendono cercano fuggire ſi trattengono ſotto l'unghie de ſparvieri, ſono trafitte da varij colpi, onde così divengono teneri, che ſia coſa maravigliosa à dirſi, onde quando vogliamo mangiar degli uccelli nodriti in caſa. Le diamo in preda à ſparvieri, e così uccisi da quelli, ſono al cuocere teneriſſimi. Così anchora

Che le carni de bovi divenghino tenere.

Perche i bovi vecchi l'han dure, e ſecche, e difficili à digerirſi, i macellari le dan-

no in preda de cani de cacciatori, i quali, difendendosi da loro per qualche hora, all'ultimo sovrapresi da una moltitudine di cani, squarciate l'orecchie, e discuõjati da'loro morsi cadono morti, così portati al macello, e fatti in pezzi, le carni si trovano più tenere assai del solito. Combattendo à tutta furia con gli orsi, & alcuna volta vinti, se avanza alcuna cosa del corpo è così tenera, che mangiãdola si liquefacci nella bocca. Faremo il medesimo effetto, se tratteneremo alcun animale alla morte, anzi quanto più, diveranno più teneri. Percioche

Accioche le galline si faccino più tenere

Le buttamo giù da alte torri, come sono le galline d'India, & i pavoni, i quali non potendosi sostener su l'ali per il gran peso del corpo, in quel chiaro periglio della morte, con sommo sforzo, e fatica muovono l'ali, accioche non percuotano in terra con tanta violenza, così uccise in quel periglio divengono assai tenere. Oltre à ciò le colombe vecchie, e dure, le quali à caso son cadute ne gli alti pozzi, per haver faticato gran pezza per sostenersi sotto l'ali per non sommergersi, per la fatica usata nel pericolo della morte, divengono tenere più che possa imaginarsi. Da questo caso noi imparando, quando hò desiderato haver le colombe tenerissime, l'hò buttate nel pozzo. Questo medesmo secreto ci insegna Horatio ne'sermoni

Come il gallo divenii tenero

Quando un tuo amico verrà improviso à cena teco, ne potrai far altrimente.

S'un forastiero ti verrà la sera
A cenar teco, accioche la gallina,
Per la durezza non dia troppo gusto
Alla gola, tu all'hor l'immergerai
Per far la frolla nel falerno misto.

Noi molte volte havemo attaccata la gallina d'India per le narici alla sella de' cavalli per camino, e quella così per eccessivo dolore come per la tema della morte movendosi, & ajutandosi continuamente, al fin del viaggio l'habbiamo ritrovata morta, e tenerissima.

Come le carni diventino tenere per occulta proprietà. Cap. II.

SOno alcune cose che fanno le carni tenere per occulta proprietà: onde quì racconteremo due prodigiosi miracoli di natura, uno che quei che sono stati sospesi al fico

Galli faccino le carni tenere

È tanto tenere, che sia cosa maravigliosa à dirsi, un'altro che sia un gallo per quanto si voglia feroce, ligato ad una fico divenghi mansueto, & immobile. Le vittime de galli, che stettero attaccati al fico, subito divengono tenere, e frolli, la cagione la dice Plutarco nel convito. Mangiando noi, il cuoco di Aristione

ſtione ci portò un gallo, che fù ſacrificato ad Hercole, che fù tanto tenero, e frolle, e cotto così in un ſubito; diſſe Ariſtone, che quella tenerezza, era cagionata dal fico, contraſtando che tutte le carni per dure che fuſſero, eſſendo ſtate appeſe al fico, diveniſſero teneriſſime, che il fico traſpiri un halito forzato, e gagliardo, la viſta ne può far teſtimonio, ne fa anchor teſtimonianza quello, che volgarmente ſi dice de' tori, che per feroci che ſieno, e legati à queſt' arbore ſi laſciano toccare cō la mano, e ſottoporre al giogo, e laſciano quei ſpiriti feroci, e quell' animo gagliardo, tanta forza hà quella agrezza del fiato del fico, che lo ammanſiſce, anc orche ſi adiri, e furioſo combatta; Percioche noi veggiamo l'arbore della fico eſſer pregno di latte più di tutti i reſtanti, così il legno, il ramo, e'l frutto eſſerne pieniſſimo, laonde bruggiandoſi, il fumo che n'eſce fuori, è aſſai mordace, e piccante & il liſſivio che ſi fa della cenere de' rami ſuoi bruggiati netta, e purga, e facendo laſcorza della fico il latte, che ne vien fuori ſerve à congelare il latte, e queſto vogliono per la forza del caldo, che avvenga, che ponendovi il fuoco, ſi coagoli il latte, il qual liquefacci l'acquoſo, e concreto humore, e però il fico eſala uno ſpirito caldo, agro, e digerente, onde diſecca le carni degli uccelli, e le concoce, talche divenghino teneri. Nel medeſmo modo

Che la carne di bue intenerisca

Habbiamo fatto. Se porrai nella pignata, che bolle i rami di fico, dove ſi cuocono le carni di bue, con gran riſparmio di legne ſi cuocono, dice Plinio, la cui ragione l'habbiamo già detta dall'antipatia. Alludono à queſto gli Egittij, che volendo deſignare un huomo caſtigato dall' ultima calamità, pingono un toro attaccato al fico, perche eſſendo feroce, ſe lo legherai ad un fico, ſubito divien manſueto. Se vogliamo

Che i legumi ſieno cocevoli

Perche habbiamo conoſciuta una grande antipatia fra l'orobanche ne i legumi, che naſcendo fra quelli le ſtrangola, e ſuffoca, da gli altri detta herba dal Leone, perche il Leone ſtrangola con grande impietà le capre, e le pecore, così ſtrangola l'orobanche i legumi, e però queſta herba poſta nella pignata con i legumi, farà, che ſieno cocevoli, da duri, e crudi che fuſſero. Oprano agevolmente

Che ſi cuocano le vivande

Tutte le ſpecie de lapati, così anchora le carni, per aride, e ſecche, che fuſſero, e divengono tenere, e divengono atte à mangiarſe, e però gli antichi mangiavano di quelli continuamente; perche fà nello ſtomaco, che i cibi ſi diggeriſcano anchora più facilmente, e rimolliſcono anchora il corpo. La radice della ortica ſelvaggia cotta con la carne l'intenerisce, come dice Plinio.

Come in altri modi la carne posſa intenerirſi.
Cap. III.

CI ſono altri modi anchora di far divenir la carne tenera. Prima ſe dopò che havrai uccisi gli animali, li porrai à seccar al diſcoperto, ſubito divengono teneri, cioè che cominciano à putrefarſi; ma non biſogna ſtarvi tanto che da vero ſi putrefaccino; onde biſogna ſapere la lor qualità, cioè qual più, e meno ſi ſerva; onde à noi ſeran per eſſempio

I pavoni, pernici, e faggiani come s'intenerisſcano.

Il pavone uccisſo, per autorità d'Iſach, d'eſtate due giorni, ma d'Inverno tre ſi cõſerva, accioche la durezza della carne ſi abbatti. Haliabbate le laſcia appeſi per tre giorni attaccandole à i piedi alcune pietre. Savanarola le laſcia per ſei giorni ſoſpeſi: ma ſenza peſo, e mole, che non ſi debbano mangiar ſubito le pernici uccise, e Simon Seti al ſecondo, ò terzo giorno mangiarſi, accioche perdano quel duro. I faggiani d'eſtate due giorni, d'inverno tre appeſi doppo ſcannati ſi denno ſerbare prima, che ſi cuocano per mangiarſi, da Arnaldo, e per non eſſere più lunghi il medeſimo ſi debba intender de gli altri. Il medeſimo ſarà

Che gli uccelli s'intenerisſcano

Se dopò havergli uccisi, la notte li porrai à i raggi della Luna, che cosi divengono più facili à cuocerſi; perche la Luna molto giova alla tenerezza delle carni, che non è altro che una certa putrefattione. E di quà viene, che i legni tagliati à lume di Luna ſi putrefanno più toſto, & i frutti ſi maturano più volentieri, come impara Dafni medico appreſſo Ateneo.

Come divengono teneri gli animali coperti di cruſte.
Cap. VI.

PRima che laſciamo di parlare come ſi faccino le carni tenere, non ſarà coſa fuor di propoſito inſegnar come ſi faccino i granchi teneri, ò di altro modo, che habbiamo già detto prima. Come ſi debbano

Far i granchi con la cruſta tenera

In Roma così li fanno, & è una dolce, e molto grata vivanda per le tavole di gran ſignori, parlo di quei granchi, che naſcono nell'acque dolci; perche in Vineggia n'habbiamo mangiato di quei, che naſcono da per loro in mare con la cruſta tenera, chiamati volgarmente molleche: non così dolci, e ſaporiti come quei che ſi fanno in Roma, che alle volte vendono un ſolo un giulio. L'artificio è queſto. Nel meſe di Giugno, Luglio, Agoſto, e Settẽbre ſogliono i granchi mutar la cruſta, buttar via la vecchiezza, in quel tẽpo i peſcatori vanno alle ripe di fiumi ricercando dove veggono le loro caverne, e buſi mezzi otturati, così conoſcono già eſſer

eſſer venuto il tempo di mutar la corteccia; perche quanto più la ſcorza ſi và intenerendo, tanto più altamente cuoprono i loro buſi, la tenerezza comincia da' piedi, & à poco à poco occupa tutto il corpo, le rubbano, e portano à caſa, & à ciaſcuno danno una pignattina per caſa, e vi pongono dentro tanta acqua, che gionga alla metà del corpo, e laſciano così per otto, ò dieci giorni, mutando l'acqua per ogni giorno, e la corteccia ſi va di paſſo in paſſo facendo tenera, quando ſarà tutto remollito, e divien traſparente come criſtallo, ſi friggono col butiro, e col latte, e ſi pongono à tavola. Nel medeſmo modo, che

La lognſta divenghi tenera

Faremo, perche anche elle mutano la ſcorza come i granchi, facẽdoſi nel medeſmo modo, il che è ſtato fatto dalla natura con gran prudenza; perche la cruſta facendoſi ogni hora più denſa, divengono più pigri al moverſi; onde quegli eſcrementi, che andaranno prima alla ſcorza, vengono alla ſeconda, & andando tuttavia creſcendo, ſi rompi quella di ſopra, e ſe ne cade.

Che gli animali divenghino più ſaporiti, e più graſſi.
Cap. V.

SEguitiamo come gli animali poſſano diventar più graſſi, e più ſaporiti p portarli poi a' convitanti giocõdi, d'intorno alla qual coſa gli Antichi ne fur pigri, ne mai accorti, laonde ſe ne trovano molti modi così appreſſo i cuochi, come appreſſo i ſcrittori dell'agricoltura. Ingraſſar gli animali ritrovarno i giottoni, acciò più lautamẽte, e delicatamente ſe mãgiaſſero, e però detti da gli antichi altili, che con alto ingraſſamento fuſſero allevati, e nodriti. Si chiamavan aviaria quei luoghi, dove queſti uccelli rinchiuſi, e ſeparati s'ingraſſavano. M. Lelio Strabone fu il primo inſtitutore, & aggiunſe à queſti gli ingraſſatori, che haveſſero cura di quelli, laſciando anchor ſcritto, che cibo ſi doveſſe dar ad ogni animal per ingraſſarlo. Queſto ingraſſamento ſi fà più comodamente d'Inverno, che d'Eſtate; perche in quel tempo dell'anno gli uccelli ſono migliori, e ſono diſeccati per il partorire i polli, ſeran meglio i maſchi, che le femine, e quelli, che nõ hanno anchora cominciato à calcare, ò far ova, e già finita l'eſtate, quando anchor pende l'uva agreſta dalle viti, ſono migliori. Inſegniamo dunque

Come s'ingraſſino le galline, & altri uccelli

Cerchiſi un luogo caldo, & oſcuro, e ciaſcuna di loro ſi chiuda in uno ſpatio, che appena vi ſi poſſino rivoltare, & habbino due buſi, per l'uno de quali cavino fuori la teſta, per l'altro la coda, acciochè poſſano poſi il cibo, e digeſto mandarlo fuori, facciſi il letto ſotto di fieno molle, che dormendo nel duro non poſſono ingraſſare, diſpiumiſi tutto il capo, le gambe, e ſotto l'ali, acciochè nõcreino pidocchi in queſti luoghi, e che lo ſterco non vi facci alcuna ulcera. Il cibo ſaranno bocconi di farina d'orgio, impaſtata cõ acqua, nel principio à poco, à poco, poi darſene tanto, quanto baſtino digerirlo, ne ſe gli dove dar il nuovo cibo, ſe non tentato la gola ſe havrà già digerito il paſſato, come ſarà ben paſciuta, ſi laſci

ſci un poco libera; ma non molto, acciochè ſe alcuna coſa nel corpo le dà faſtidio col becco ſe lo toglia Il tempo d'ingraſſare non far che gionghi la quinta, ò vigeſima Luna. Le colombe ſterili, & i polli ſotto le madri ingraſſano più agevolmente ſe le torrai alcune penne, e le ſpezzerai le gambe, che non vadino caminando; ma ſtian fermi al ſuo luogo, e da di più copioſo cibo alle madri, che poſſino nodrir loro, e'ſuoi polli. Le tortori s'ingraſſino d'Eſtate, non biſogna altro ſe non buttarſeli il cibo dinanzi, e principalmente il miglio; perche ſi compiacciono molto di queſto ſeme, e le torrai l'inverno, 4. ſoli meſi ſi concedono à queſto ingraſſamento, nõ ſe le da altro il giorno, che cibarle tre volte difarinata, e di farina dandoſele in grãd'abbõdãza il bere; ma in queſti due meſi, non biſogna darle libertà che vadino vagando, & i polli quando ſono aſſai piccini in quarãta giorni divengono eccellentiſſimi. L'anitre s'ingraſſano d'ogni qualità di cibo; ma principalmente di frumento, di miglio, & orzo, e di ſquille aquatiche, locuſte, & animali paluſtri. Da Columella i faggiani, le pernici, e francolini, ò galline d'India s'ingraſſano ſtando rinchiuſe, ſi che il primo giorno ſieno cibate, nel ſecondo molta acqua, ò ſe le dia vino gagliardo: il cibo ſia farina di orzo cruda, impaſtata cõ acqua, porgẽdocelo à poco à poco, poi fava freſa macinata, farinata, e miglio intiero, il ſeme di lino cotto, e ſecco, meſcolato con farina di orzo cruda; à queſte coſe potrai giongere olio, e far di queſto bocconi, e darle in cibo, che ſi ſatollino di queſti, & ingraſſino, al più in ſeſſanta giorni. Segue, che inſegniamo

Come ingraſſino gli animali di quattro piedi

Il porco più di tutti potrà ingraſſarſi, perche ingraſſa in ſeſſanta giorni; ma quando ſta affamato in tre, come i reſtanti animali. Suo cibo è l'orzo, miglio, ghianda, fico, pero, cedruoli, e ripoſo, col moverſi mai ingraſſa. Oltre à ciò i porci divengono più graſſi, rivoltandoſi nel luto. Gl' Ingraſſano principalmente li fichi, il cece, e godono di mutar cibo. Varrone. Il porco s'ingraſſa con la fava, orzo, e de reſtanti generi di grano, le quali coſe non ſolo ingraſſano; ma danno giocõdo ſapore alle carni. Ingraßano le pecore, l'oliva ſelvaggia, afaca, paglia, & herba, le quali coſe ſaranno di maggior efficacia ſe ſaranno aſperſe di ſale; ma aſſai meglio ſarà, fatigandole per tre giorni; e ſenza cibo, come vuole Ariſtotele. Le fave, le ſilique le ſon cibo giocondiſſimo, & in faſtidio venendole potrai rimediare col ſale, il quale, ò per condimento del cibo nell'eſtate ſi porſe ne'canali di legno, le leccano, e da quel ſapore le vien voglia di bere, e di paſcere, come vuol Columella. I bovi ingraſſano con le biade, herba, orzo, fava peſta, e con l'iſteſſa herba della fava. Oltre à ciò con l'orzo, ò intiero, ò peſto, e ſeparato dalla ſcaglia, così di coſe dolci, come fichi ſecchi, vino, frondi di olivo, e lavandolo cõ acqua calda, come vuol Ariſtotele. Noi in Surrento le nodriamo nelle caſe, dandole in cibo quello che à noi avanza dalle tavole, overo à due madri daremo un ſolo vitello, così nodriti da latte aſſai copioſo, appena per la loro graſſezza poſſono caminare. Noi nelle mangiatoje le laſtricamo di pietre di ſale, che leccandole habbino più voglia di bere, e così le facciamo d'una graſſezza, e tenerezza mai viſta.

Come

Come le carni de gli animali divenghino più dolci. Cap. VI.

HOr con alcuni cibi, & artifici non ſolo faremo graſſi le parti: ma gli intieri animali, e li faremo parimente, e più dolci, e più teneri anchora. E primo

Come ſi può ingraſſare il fegato dell' oche

Dice Plinio. Quelli che ſeppero più di noi, e che conobbero il fegato dell'oche eßer boniſſimo, il quale dandoſele molto bene à mangiare creſce in meraviglioſa grandezza, e cavato fuori con latte melato creſce anchor aſſai. Ne ſenza cagione ſi ſuol ricercare, chi fù colui, che fù il primo ad inventar tanto bene. Scipione Metello huomo conſulare, overo Mar. Sesto Cavalier Romano, che fù in quel tẽpo. Il modo di farſi l'inſegna Palladio. Dopo che è ſtato ingraſſato trenta giorni, ſe ti piace, che il fegato ſe le facci tenero, dagli da mangiar fichi ſecchi peſti poſte à molle nell'acqua, facendone piccioli bocconi, e per venti giorni continui ne darai all'oche. Dicono così i Quintilij. Quando ſono creſciuti, farci in pezzetti li fichi ſecchi, e macerandoli nell'acqua, dagli à bere per ſpatio di venti giorni. Alcuni per farle far gran fegato, e per far anchor l'oca aſſai graſſa, così fanno. Havendole prima rinchiuſe, le danno in cibo grano bagnato, over orzo nel modo medeſmo; perche il grano ſubito ingraſſa, e l'orzo fa la carne bianca. Diaſele in cibo le coſe già dette, ò ad uno ad uno, ò à due per venti giovni dandole due volte il giorno à mangiare di quelli bocconi, ſi che ne' primi cinque giorni ſe li diano ſette bocconi, e così principiando ſi vada creſcendo il numero infino à venticinque giorni, che in tutto ſieno trenta giorni, i qual paßati, che ſaranno, buglierai le malve, & in quel decotto anchor caldo le darai grano bagnato, e ciò farai per quattro giorni, e ne' medeſimi giorni gli darai acqua melata, permutandola tre volte il giorno, non ſervendoti della medeſima, e così ne' ſeguenti giorni infino à ſeßanta, ſervendoti col predetto fermento di fichi ſecchi peſti per lor cibo, così dopò ſeſſanta giorni ti potrai ſervire così dell'oca, come del ſuo fegato graſſo, e bianco, il qual tolto dal corpo, e poſto in un grano vaſe, nel quale ſia acqua calda, la quale muterai una, & un'altra vol a. Ma ſono migliori così i corpi, come i fegati delle femine. Ma fieno l'ocher non di un'anuo; ma di due infino à quattro. Horatio fa mentione di queſti ne' ſermoni ſuoi

Il fegato paſciuto delli fichi
Graſſi dell'oche bianche.

E Giovenale nella Satira quinta.

È un fegato grande già dell'oche
Paſciute in caſa.

Martiale.

Mira il fegato gonfio, che è più grande
Dell'iſteſſa oca, mi dimanderai
Dove mai crebbe queſto?

Scrive

Scrive Ateneo, che questo fùin grandissimo preggio in Roma; dopo uccisa l'oca, si cava il fegato, e ponilo nell' acqua fredda, che si facci più sodo, e dopo frigelo nella sartagine col grasso di oca, e condiscilo di aromati, e cibo di Prencipi, e celebrato da molti. Nel medesimo modo si può

Ingrassare il fegato del porco.

Plinio. Si usa così diligenza al fegato del porco, come à quello dell'oca. L'invention fù di M. Apitio, quando sono ingrassati di fichi secchi, e ben satolli s'uccidono di subito, dandoli à bere acqua melata. Apitio. Nel Ficato (cioè il fegato di porco ingrassato di fichi) si pone l'ongaro, pepe, timo, e liquor di legustico, un poco di vino, & olio. Etio, dice. Se alcuno pascerà un'animal di fichi secchi, sia preferito il fegato di porco à tutti. Dicemmo per Aristotele, che il porco principalmente s'ingrassa di fichi, e ceci. Galeno dice sicome ne' porci s'ingrassa il fegato di fichi secchi per delitie, mentre son vivi, così nell'oche si vede, che il cibo macerato nel latte, accioche non solo il fegato sia saporitissimo; ma nutrisca mirabilmente, e sia di buon cibo. Ma se vorrai

Che le pecore siano più saporite à mangiare.

Le pecore sono solite pascersi di laserpitio, e primo restano purgate, poi cominciano ad ingrassarsi, e fanno loro carne maravigliosamente gioconda. Plinio. Onde il lasere per molti anni più non si trova nella Provincia di Cirene; perche quei Publicani, che li danno i pascoli, perche fanno così maggior guadagno l'han consumato per i pascoli delle pecore. Oltre à ciò nell'India, e principalmente in Drasione vi piove miele liquido, il qual cadendo sopra l'herbe, e nelle chiome delle canne palustri, danno mirabili pascoli alle pecore, & alle capre, onde sono da pastori cacciate in quei luoghi, ove è caduta piu ruggiada dal Cielo, e così di quei pascoli, come da giocondissimo cibo sono pasciuti, & i pastori con un lungo mangiare li compensano à vicenda; perche premono dalle pecore soavissimo latte; ne fanno come i Greci, è bisogno temprarli col miele, e mescolarle. Da Aeliano. Ma come si faccino i

Polli bianchi, teneri, e soavissimi.

Quali noi solemo apparecchiare à gli amici, lo diremo in altro modo. Per due settimane prima s'inchiudono in una gabbia, ò in una camera, & à quelli dò in cibo un piatto pieno di molliche di pane bagnate nel latte, & alcuna volta di miele così pasciuti di questo cibo, divengono grassi come i beccafichi al tempo de'fichi, e teneri tanto, che si liquefaccino in bocca, e che avanzeranno di sapore i faggiani, francolini, e le starne, e questo mi par che gli antichi l'habbino saputo. Dice Plinio. Essendo interdetta nelle cene degli antichi la gallina, s'inventò subito il modo di trasviar l'editto, pascevano i polli con i cibi macerati nel latte, e così si mangiavano con più giocondissimo sapore, e Columella: Quelli, che vogliono fare non solo gli uccelli grassi: ma teneri, spargono la farina con acqua melata fresca, e di quella gli pascono. Altri à tre parti di acque, ci meschiano una di buon vino, e bagnandovi parte di grano ingrassato, l'uccello, lo qual cominciarà ad ingrassare alla prima Luna, nella vigesima sarà grassissima.

Come

ed by Google

Come le carni degli animali ſi poſſano fare amare, e da diſprezzarſi. Cap. VII.

COsì al contrario volendo noi far le carni amare, e che per l'amarezza loro ſiano diſprezzate, facemo le coſe contrarie di quelle che habbiam detto, ò volendo reſparmiar la fatica, ſtà aſpettando quei tempi, ne' quali gli animali ſi paſcono di quei cibi, per far queſto, laonde alcune volte divengono le loro carni velenoſe. Come volendo noi

Che le carni de cervi divenghino velenoſe

Dice Simeon Seti, le carni de cervi, che ſi prendono l'eſtate, perche in quel tempo ſi paſcono di vipere, e di ſerpenti, ſono velenoſe, e per tal cibo divengono ſitibondi, e queſto lo fanno per occulta natura, che ſe beveſſero acqua prima che haveſſero digerito quel cibo, morirebbono, e però tolerano la ſete, e ſi ſentono abbruſciar da quella. Dunque le carni di cervi preſe in quel tempo dell'anno, ſono velenoſe, e molto nocevoli. Si fà anchora

Quando ſono le pernici peſſime.

Cioè in quel tempo, che mangiano degli agli. I popoli Cirrei ſprezzano il cibo delle pernici per quello che mangiano; perche guſtati gli agli, la lor carne non ſi può più mangiare, e puzza, che è diſprezzata dall'iſteſſo cacciatore. Così anchora

Le quaglie, e ſtorni ſono diſprezzati

In quel tempo dell'anno, quando l'elleboro è loro gratiſſimo cibo: onde quando le quaglie ſi paſcono di elleboro, conducono quelli che ne mangiano in tanto pericolo della vita, che ſi diſtorcono, ſi rimenano, come preſi da una vertigine; però è biſogno di bollir inſieme con loro il miglio. Sono anchora

Gli uccelletti da ſprezzarſi, quando

Sono mature le bacole del taſſo, che all'hora le penne gli divengono nere, & à gli huomini, i quali mangiaranno di quelle, ſe gli muove il corpo, come dice Dioſcoride. L'ova de i

Peſci barbi ſi ſprezzano

Nel meſe di Maggio; perche ſono pericoloſe, nè ſono l'ova nocevoli per loro ſteſſi, nè partoriſcono quel male; perche non fanno ſempre quell'effetto, che ſi mangiano con gran guſto; ma ſolo in quel tempo ſono nocevoli; quando mangiano i fiori de ſalici, che cadono nel fiume, nel medeſimo modo ſono

Le lumache da diſprezzarſi

Quando ſtanno attaccate alle ſiepe, à gli arbuſcelli accoſtate; perche all'hora turbano lo ſtomaco, e'l ventre, e muovono il vomito, ſecondo Dioſcoride. Nè ſolo l'iſteſſi animali pongono queſti danni: ma gli loro eſcrementi, come il latte, il miele, e ſimili. Così

Il latte è da fuggirſi, quando

Le capre ſi paſcono, e le pecorelle de' verdi paſchi; perche rimolliſcono il ventre:

ma il latte di capre assai meno; perche questi animali si pascono di cibi astringenti, come rovore, lentisco, frondi d'olive, e terebinto. Ma in quei luoghi, ove le pecore mangiano elleboro, clematide, e mercuriale ogni latte all'hora subverte il ventre, e lo stomaco, come habbiamo detto essere accaduto ne' monti Giustini; perche quelle capre, che si pascono delle frondi dell'elleboro, che prima escono, le vomitano, & il loro latte bevuto muove nausea, e commove lo stomaco à vomitare. Da Dioscoride. Ritrovasi anchora il

Miele velenoso.

Come quello che nasce in Sardegna; perche ivi l'api si pascono dell'assentio. In Heraclia di Ponto in certi tempi dell'anno si fa un miele di certe particolari doti di fiori, del quale chi ne mangia, vien fuori di sentimenti, e tutti vanno in sudore. Da Dioscoride. Nascono anchora

Vove puzzolenti.

Quando non pasono nè fiori, nè herbe, che le galline all'hora si pascono di sterco, e così gl'altri uccelli che partoriscono ove; ma all'hora saranno l'uova più saporite, che mai: quando mangiano cose grasse, frumento, miglio, e panico; ma quando mangiano assentio le fanno un poco amarette.

Come si può fare un'animale arrostito, buglito, e fritto in un medesimo tempo. Cap. VIII.

Già habbiamo dato sodisfattione al palato; resta come possiamo dar recreatione à convitati con qualche piacere, cioè

Come si facci un porco, bullito, & arrostito in un tempo.

Atheneo nel libro nono delle cene de' sapiēti fà mētione di questo porco dicendo. Ci fù portato un porco, che la metà era diligentemente arrostito, l'altra metà boglito, come in acqua dolcemente, & apparecchiato con meravigliosa arte dal cuoco, che non si vedeva da che parte fusse stato ammazzato; perche era stato ferito di picciola ferita sotto la spalla è toltole tutto il sāgue, e lavate tutte l'intestine diligentemente col vino, e poi attaccto per i piedi di nuovo bagnato di vino fù boglito con molto pepe, e la mettà del porco ripiena di farina, vino, & orzo impastate, e posto in forno sopra una tavoletta di rame, e curò, che si arrostisse con tal temperamento, che nè si abbrusciasse, nè si levasse, che fusse crudo, che come la pelle cominciava ad apparire arsiccia, fece congettura, che il restante fusse ben cotto, e toltone la farina, lo pose à tavola. Nel medesimo modo si fà

Il capon arrostito, e buglito.

Porremo un capone ben pelato, e netto delle sue intestine in un piatto di argento, e lo riempiremo infino alla metà di brodo, e lo ponemo in un forno; perche la parte di sopra sarà arrostita dal calor del fumo, quella parte di sotto del brodo bugliente sarà buglita, nè sarà men dilettosa à vedere.

Una murena in un tempo fritta, boglita, & arrostita.

Prima che si porrà à cocere la murena, li torrai le spine, che sia men fastidiosa al man-

Digitized by Google

mangiare; nè ſtando tutte le carni impedite dalle ſpine, il che avverrà havendo in mano due baſtoncini ſtringendovi ella nel mezzo, pulendo, e rompendoli il doſſo, e poi toltone la teſta, e la coda, dove ſaran ridotte tutte le ſpine, e buttate via gli inteſtini, ficcala nello ſpiedo, e quelle parti che vuoi che ſiano fritte e boglite, avvolgile intorno due, ò tre volte con faſciette di tela di lino, ponendo prima ſopra la murena pepe in quella parte, che vuoi fritta, & in quella buglita petroſino, zaffarano, menta, finocchio, e paſſi peſti, e ſempre tenendola bagnata con acqua, e ſale, ò brodo, e la parte fritta con olio, e falla rivoltare d'intorno al fuoco, e con un faſcietto di origano và ſempre humettando quelle parti, e come la parte cruda ſarà arroſtita, toglila dal fuoco, & havrai una eccellentiſſima vivanda. Ponila innanzi à i convitati.

Del vario apparecchio de' polli. Cap. I X.

AGgiungeremo quì varii apparecchi de' polli, i quali non ſaranno di poco piacere a' convitati. Come

Un pavone cotto, che paja vivo.

Si ammazza il pavone, ficcandole una penna delle ſue nel cervello, ò ſi ſcanni, come ſi ſogliono i capretti, che n'eſca via fuori il ſangue, e dalla gola infino alla coda ſi diſpiuma leggiermente, e diſcuojata con tutte le penne da tutto il corpo ſi tira ſovra la teſta, e così tagliandolo riſervala con i piedi, così ripieno il pavone di aromati, e di herbe odorifere l'infilzerai allo ſpiedo, e lo arroſtirai, ficcatogli prima nel petto garofoli, e rivoltalo il collo con una tela bianca vallo bagnando continuamente con acqua, accioche non ſi diſecchi, così cotto che ſarà il pavone, e tolto dallo ſpiedo, lo coprirai della ſua pelle, e per farlo ſtar dritto in piedi, ficcavi dentro le gambe fili di ferro, e fiſſi ſovra una tavola, che non ſi veggano per tutto il corpo infino al capo, & alla coda ſono chi pongono canfora in bocca, e portandoſi à tavola vi accendono la fiamma. Il medeſimo ſi fà de' faggiani, oche, caponi, e de' reſtanti uccelli. L'inſegna Platina, che noi tra' noſtri conviti l'oſſerviamo di continuo. Ma ſarà più mirabil ſpettacolo, ſe à gli conviti ſarà poſta à tavola

Un'oca viva, e cotta.

Poco innanzi i noſtri tempi nelle tavole de' Rè di Aragona ſpeſſe volte compariva l'oca viva, e cotta, come havemo inteſo da molti vecchi degni di fede, e volendone far noi eſperienza per la fretta de' compagni, ce l'havemo mangiato prima che fuſſe venuta alla perfetta cottura. Era già viva, e la cruſta di ſovra era beniſſimo cotta. Intendi il modo di farla. Sia un'anitra, overo oca, overo alcuno altro animal più vivace; ma l'oca in queſto avanza tutte, e laſciandovi il capo, & il collo, diſpiumalo tutto, e ſia circondato d'ogni parte di fuoco, & aſſediato, non troppo dapreſſo che non ſia ſuffocato dal fumo, nè che ſia cotto più preſto del dovere, nè tanto da lungi, che reſti crudo, appreſſo lui poni alcune pignatine, e vaſi pieni d'acque ſalſe, e melate, poi ongendole tutte intorno di

Digitized by Google

graſſo, e di lardo per farlo più ſaporito à mangiare, e che ſi cuoca più facilmente, poni il fuoco, non haver fretta; come cominciarà ad haver ſoverchio caldo, e caminerà intorno intorno, e ſi vede circondato dal fuoco, così cominciarà à bere, e rinfreſcarà le viſcere, e le parti di dentro, il core, e gli altri membri. L'acqua rilaſſa il corpo, e lo purga, e le netta l'inteſtine, e come ſarà cotto di fuori, ſi cuocerà dentro, bagnandole con una ſponga ben ſpeſſo la teſta per rifreſcare il cervello, e'l core, come vedrai che comincia ad imbalordire, e cominciarà à cadere, e che manca l'humido al core, toglilo, e ponilo innanzi a'convitati, che ſtracciandole da ſovra le ali, e'l petto, butterà ſtridi, che ſarà più toſto mangiato, che morto. Ma dopo havere ſcritto queſto l'hò viſto far da un cuoco con grandiſſima diligenza. Ficcava in mezzo un baſtoncello rotondo, & attaccava l'oca per il naſo con un fil di ferro, e'l ferro attaccato ad un'anello, il quale ſtava infilzato al baſton di mezzo, che volendo fuggir la violenza del fuoco, correva ſempre intorno, e la teſta era più remoſſa dal fuoco: e facea l'effetto con maggior efficacia. Se deſiderarai à tavola mangiare

Un piccione ſenza oſſe.

Così gli le torrai, ſventrerai il piccione, e ben lavato lo laſcierai nell'aceto, e ripieno di herbe odorate, & aromati boglilo, ò arroſtilo come ti piace, che lo troverai ſenza oſſe. Anticamente era ſolito ne'conviti porſi à tavola

Il porco Trojano.

Gli antichi architetti della gola fabricorno una machina di porre à tavola un camelo, overo un bue cotto, e varij generi di animali, e di quà hà ritrovato il nome il porco Trojano, dandoſele tal nome, che teneva rinchiuſi nel ventre tante ſpecie di boniſſimi animali, come il cavallo Trojano tenne huomini armati. Macrobio riferiſce nel ſeſto libro de Saturnali, che Lincio nell'oratione, quando perſuaſe la legge Fannita di moderar le ſpeſe, haver rinfacciato il ſuo ſecolo, che portaſſero à tavola il porco Trojano. Per la legge delle ſpeſe era prohibito il callo del porco ſelvaggio, & il porco Trojano. S'ucciderà il porco con una ferita ſotto la ſpalla, e cavato fuori copioſamente il ſangue, le cavano fuori l'inteſtine, con le coſe à loro attaccate, e dopo lavato molto bene col vino, & attaccato per i piedi, di nuovo lavato col vino ſi buglierà con molto pepe dopo ſi riempirà di così fatte delitie, cioè tordi, beccafichi, ove, oſtriche, pettini marini, buttandole dentro per la bocca, e tutte infuſe in eccellentiſſimo brodo, e la metà del porco di polenta fatta di farina, ò di orzo, ammaſſata con vino, & olio ſi riempie tutto, poi ſi poneva nel forno ſovra una tavoletta di rame, e con diligenza ſi coceva con tal temperamento, che nè ſi brugiaſſe, nè ſi toglieſſe di là crudo, che cominciando la pelle à parer arſiccia, ſia già cotto, e li levava la polenta. Dopo ſi pigliava un piatto di argento di non molta groſſezza ſolo indorato, quanto baſtaſſe à capire il porco, & ivi colcato ſupino col ventre di ſovra, ſi ritrovava pieno di molte galantarie. Tolto ad Atenco nel nono libro delle cene de'ſavij. Ma

Un'ovo che avanzi di grandezza un capo d'huomo.

Se havrai voglia di fare. Vi è un'artificio, che nel ſuo ventre potrà tener molte

altre

altre ova, nè ſi conoſcerà dal naturale. Prima ſeparerai in due vaſi di cinquanta ova da una parte i bianchi, dall'altra i roſſi meſchiali leggiermente, poi li poni in una veſſica, e ligandovi attorno dagli una figura ritonda; poi la poni in una pignata piena di acqua bugliente, e come havrai conſiderato che i roſſi ſon cotti, & induriti toglila, e ponila in una veſſica di bue più grande, e ponivi dentro li bianchi, fa di modo, che il roſſo reſti nel mezzo, e fa cuocer di nuovo, e ſquarciando la veſſica havrai l'uovo ſenza ſcorze: le quali farai in queſto modo, lava, e netta beniſſimo le ſcorze tolte, tanto le piſta ſottilmente, che quaſi vadi in vento la polvere, e laſcia macerar in aceto forte, overo aceto diſtillato finche divenghino molli, che laſciando per un'hora l'uovo nell'aceto divien molle (talche lo potrai far entrare per una ſtretta bocca di carraſa, e come l'havrai poſto, ponendovi dentro dell' acqua freſca, tornerà nella durezza di prima, che farà maravigliare) così quando quelle ſcorze havran preſo forma di unguento, con un pennello lo ſpargerai d'intorno l'uovo già fatto, facendoli prima una coperta ſottile, poi facendo ſeccare, e così farai tãto, che ne venghi alcuna groſſetta. Ma in quello unguẽto ponendovi un poco di gomma dragante, poi col pennello facendovi la ſcorza, verrà più naturale.

Come s'apparecchino le vivande in quei luoghi dove manchino le commodità di cuocerle. Cap X.

ACcade alcuna volta à caſo, che gli huomini ſi ritrovino in certi luoghi, che gli manchino gl'iſtrumenti, che biſognano per apparecchiar da cena; ma dove nõ ci ſarà commodità, giovi l'ingegno; però è ſtato ritrovato queſto. Mancandovi il vaſo da frigere, ſaprai

Come ſi friggano i peſci in una carta.

Ma il vaſo da frigere di ſemplice carta, nel quale porrai olio, & i peſci da frigerſi, poi la poni ſopra i carboni acceſi, che non vi ſia fiamma, che così ſpedirai con più preſtezza, e meglio, ma ſe vuoi

Che il pollo ſi cuoca ſenza fuoco.

Che ritrovandoci per viaggio, ſi cuocano per la via ponghiſi nel fuoco un pezzo di acciajo, e come ſarà infuocato ponilo nel ventre di un pollo pelato, e nettato dell'interiora, e cuopraſi beniſſimo di panni, che non ſvapori il caldo, e ſe ben puzzerà un poco di odor bruggiato, ſarà buono pure à mangiarſi. Se nõ havrai ſervi, che rivoltino lo ſpiedo, e deſideri

Ch'un'uccello ſi facci arroſto da ſe ſteſſo.

Uſerai queſto artificio: che l'iſteſſo uccello rivolti lo ſpiedo. Scrive Alberto Magno. L'uccello chiamato rè picciolo, overo regulo, che è il minimo di tutti gli uccelli, l'infilzerai in uno ſpiedo di noce, e ponivi ſotto i carboni acceſi, che vedrai, che ſi moverà da ſe ſteſſo, il che avviene per la proprietà del legno, e non dall'uccello, & il Filoſofo s'ingannò in queſto caſo; perche ponendo fuoco ſotto la verga di nocciuola, ſi torce ſiche par che ſi rivolti da ſe ſteſſa, e qualſivoglia

glia carne; pur che sia di poco peso, movendo lo spiedo intorno intorno si verrà à cuocere. Si che

L'uova si cuocano senza fuoco

L'uova sepellite nella calce viva, e poi sparsovi sopra un poco di acqua, s'infiamma la calce, e cuoce l'uova; perche s'infoca talmente, che avanza quasi il calor del fuoco. I Babiloni hanno il modo di cuocerle senza fuoco, qando si trovano ne' luoghi solitarij, che non han modo di cuocere l'uova; pongano l'uova crude nella fionda, e le voltano tanto intorno velocemente, che si riscaldano.

Se mancherà il sale

Nelle vivande spargivi sopra il seme de'Rhoi, con silfio, e diveranno saporitissime. Da Plinio. E se pur mancasse il sale, e vuoi

Che la carne si conservi senza sale

Cuopri qualsivoglia carne fresca di miele; ma penda il vase dove si conserva, d'estate non poco, d'inverno assai tempo conserverassi. Se vuoi

Che la carne salsa diventi dolce

Cuoci prima la carne nel latte, e poi nell'acqua, e diverrà dolce come ne insegna Apicio. In questo modo imparerai

Come si levino le macchie dalla tovaglia di tavola

Si mancherà il Sapone, perche il vino rosso così macchia la tovaglia, che appena senza quello ne vanno via, quando il vino vi caderà, & imbratterà, buttavi sovra del sale, & anderan via le macchie. Si mancheranno

L'affie come si fingono

Nicomede Rè di Bitinia, come scrive Suida, havendo desiderio di mangiar affie, dicemo in Napoli cicinelli, per esser lontano dal mare. Apicio quel goloso imitando la figura di quei pisciselli, così l'ingannò con l'imagine delle vere affie. Così fù l'apparecchio, tolse la rapa femina, e la tagliò in pezzetti piccioli, le quali cotte in olio, sale, e poi spargendole di pepe, lo tolse di tanto desiderio, come scrive Ateneo da Eufronio Comico. Se mancarà fuoco, già habbiamo insegnate varie specie di fuoco.

Di far molte sorti di vino. Cap. XI.

ACcostiamoci al bere; poiche assai habbiamo ragionato del cibo, & insegnaremo far varie sorti di vini, che sia suave, odorato, e come sia; perche in qual modo si possa fare senza apparecchio già l'habbiamo dichiarato. Se vuoi

Che il vino odori di muschio

Torrai una ampollina di vetro, e nettandola benissimo la riempirai d'acqua vite ottima, e ponivi dentro un poco di muschio, cuopri la bocca con diligenza, che non spiri, e ponila al sole di estate per due settimane, sbattendo spesse volte il giorno l'acqua, e movendola. Il cui uso sarà, se in una lagena di vino ne spargerai una lagrima, tutto quel vino odorerà di muschio, così della cannella, e degli altri aromati. Così si fà

Il

Il vino hippocratico

Habbi vino dolciſſimo, appreſſo noi ſi dice mangiaguerra, & in quattro carraſe di quella, ponici due libre di zuccaro peſto, e quattro oncie di cannella, pepe, e granaparadiſo mezza oncia, laſcia così per un giorno, poi colalo, e nell'ultimo di quella punta, aggiongivi un poco di muſchio, & il vino ſarà boniſſimo; overo nel zuccaro peſto aggiongemo un poco di acqua vite, nel qual ſia cannella, pepe, e granaparadiſi, e vi ſi ponga un poco di muſchio, come dicemmo, e l'havrai fatta; perche ne tira à ſe la quinta eſſenza. Inſegnaremo come ſi facci

Che il vino aggiacci nella carraſa

Perche la principal coſa che ſi deſia ne'conviti è il ber freddo, e principalmente ne'giorni dell'eſtate, inſegnaremo, che in un poco di tempo il vino non ſolo ſi raffreddi; ma diventi di giaccio, che non ſi baſti à bere ſe non ſucchiando, e riſcaldandolo con l'acqua. Poni il vino nella carraffa, & aggiongivi un poco di acqua dentro, per far con maggior agevolezza il fatto, poi porrai la neve in un catino di legno, e ſpargeravvi di ſopra ſalnitro peſto groſſamente, overo ſolazzo, cioè il ſalnitro da purgarſi, detto così volgarmente, così moveremo per intorno la carrafa, e ſi cominciarà à congelar d'intorno. Quei che conſervano la neve nell'eſtate, che duri aſſai, e ſia più fredda. Facciſi prima l'acqua fervente alle caldaje di rame, poi ſi ponga nelle tine, eſponendole alla tramontana di Gennajo, perche s'aggiaccia quell'acqua, e divien la neve aſſai più dura, e ſi conſervarà più lungo tempo.

Far gli huomini imbriachi, ò temperati dal vino. Cap. XII.

POiche ſiamo venuti nel ragionamento del vino, prima che ci partiamo da quello, inſegnaremo come poſſiamo imbriacare i noſtri convitati, l'imbriachezza ne'conviti augmenta il piacere, e come poſſiamo far, che ſiano ſicuri dello imbriacarſi per accader ſpeſſe volte, che ſi provochino frà loro à bere. Noi poſſiamo con queſti frutti

Imbriacare

Cioè quelli del corbezzolo, e del loto, e quando queſti ſono divorati rappreſentano una vera imbriachezza: i dattili frutti della palma mangiati in gran copia imbriacano, e fanno venir doglia di teſta: il ciclamino, ò pan porcino aggiõto al vino fa l'huomo imbriaco, così l'ambra, & il muſchio giongo al vino inaſpra l'imbriachezzza. Le ſporchezze dell'orecchie del cane meſcolate nel vino imbriacano, come dice Alberto. Ma Raſe, da cui lo tolſe dice, il vino nel quale ſaranno poſti in infuſione i ricini, ò pidocchi dell'orecchie del cane, e poi dandone à bere ad alcuno, s'imbriaca. La ſpiuma di camelo bevuta con acqua data ad un'imbriaco, lo fa parere indemoniato. Baſtino queſto, che ne habbiamo parlato aſſai largamente nella Fitognomonica. Al contrario poi diremo.

A tor l'imbriachezza

Perche il vino è veleno della cicuta, è ſtato imaginato da ingegnoſi che la cicu-

ta

ta ſia poi morte del vino. Queſto par che Plinio voglia dimoſtrare. Si fanno anchora veleni per bere, alcuni pigliano prima la cicuta, che la morte li coſtringa à bere; ſe havendo bevuto troppo abondevolmente il vino, il corpo ne ſentirà alcuna infermità, così quel bevitore potrà rimediarſi. Catone inſegna, nel principio, e nell'ultimo del mangiare mangia quattro, ò cinque cime di braſſica cruda, e così ſmorzerà l'imbriachezza, eſtinguerà il nocevole del vino, e ti renderà ſi come non haveſſi, ne mangiato, ne bevuto. Gli Egittij prima del mangiere ſe ingiottono la braſſica bollita, e così preparanſi al bevere. Molti per liberarſi dall' imbriachezza, mangiano ſeme di braſſica. Dice Timeo che i Sibariti prima che bevano, ſi preparano col mangiar della braſſica. Aleſſi

Hieri beveſti aſſai: hor grave il capo
Ritieni, ſi convien per guarir queſto
Quando diginno ſei, che ti dia alcuno
De la bollita braſſica.

Così Amfi.

Ne ci è rimedio più preſto, e più bello
A gli imbriachi, accadendole alcuna
Coſa, che gli ſia data, in quell'iſtante.
Che la braſſica mangi, e contro quello,
Non è rimedio di maggior valore

Alcuni bevono in un vaſe di ametiſto, quel rimedio inàzi al bere, come dice Ateneo, accioche poteſſero bere più ſicuramente. Se mai in altro modo vuoi reprimere la forza del vino, e principalmente quando havrà un poco di acqua dentro, perche imbriaca più toſto, che quelli, che lo bevono puro. L'inſegna Africano. Se havrai da bere molto, mangia prima tre, ò quattro mandole amare, le quali diſeccano, e conſumano l'humidità, e perciò guariſcono l'imbriachezza. Narra Plutarco appreſſo Druſo medico, eſſervi chi mangiando prima cinque, ò ſei mandole amare provocando altri à bere, eſſer ſempre reſtato vittorioſo. Il medeſimo farai con la farina della pomice, ſe colui, che havrà da bere, ſe la pigli prima; ma aggionge Teofraſto ſe non bevi poi beniſſimo, che vi ſarà gran periglio, e che Eudemo durò inſino alle ventidue volte, e poi entrato nel bagno non haver vomitato nulla, & haver poi così cenato, come non haveſſe mai bevuto, che la forza ſecca di diſeccare l'havea ſalvato. E buttato in un cado di muſto che buglie, che ſubito eſtingue quel fervor del vino. Fu un'altra medicina appreſſo gli antichi padri noſtri, per eſtinguere queſte imbriachezze, che nel fin della cena, ſi mangiaſſero le lattuche, per eſſere freddiſſime, adeſſo le uſamo nel principio della cena per moverci l'appetito. Però Martiale

La lattuca, che chiudere ſoleva
De noſtri avi la cena, perche dunque
Noi nel principio del mangiar l'uſiamo?

Dioſcoride la chiama acrepula; perche prohibiſce l'embriachezza. Il porro caccia l'imbriachezza, e colui che prima che mangi, piglia il croco non ſentirà la forza del vino. Sono anchor herbe, e fiori, che intrecciati, & accomodati nelle ghir-

Digitized by Google

ghirlande, frenano la violenza del vino, come ſono le roſe, le viole, & i corimbi dell'hedere. Il cenere del roſtro della rondinella trito, e meſcolato con mirra, & infuſo nel vino, che ſi beve, fa ſicuro l'huomo dall' imbriacarſi. Queſta fu invẽtione di Horo Rè de gli Aſſirij, da Plinio. Habbiamo inſegnato, come cacciamo via l'imbriachezza, hor che biſogna far, che

Un ch' è amico del vino l'odij, & abborriſca

Molti ſono, i quali per bere troppo liberamente il vino, per non eſſere coſa più pericoloſa, cadono in molte infermità, e finalmente in morte; ma ſe deſideri che venga in odio, & abborrimento, & il fonte Clitorio fuſſe troppo lontano, piglia 3. ò 4. anguille vive, e ſommergile nel vino, ſinche vi ſi muojano, poi da à ber dī quel vino, al bevitor del vino, che lo prenderà in odio, e l'odierà per ſempre, ne più ne beverà, ò ſe ne beverà, modeſtamente, & aſſai poco. Altro modo. Lava una teſtugine nel vino buono, e falla ivi dimorar per alquanto di tempo, e ne darai ogni mattina à bere à digiuno un mezzo bicchiero, e vedrai una divina forza, dice Mitepſio. Lamentandoſi un certo appreſſo gli Rè Indiani, che gli naſcevano i figli, che come cominciavano ber vino, tutti morivano, al qual riſpoſe Jarcatè meglio aſſai per loro, che ſe muojano; perche ſi reſtaſſero vivi, tutti diverrebbono pazzi, per eſſere tutti nati di ſeme troppo caldo, e però è biſogno che i noſtri figli non bevino vino; ma ne che gli ne venghi deſiderio di beverne. Ma ſe vi naſceranno figli per l'avvenire, è biſogno avvertire dove la civetta facci il ſuo nido, e le ova ſua bugliendole mediocremente, dalle à mangiare alli tuoi bambini; perche mangiando di quelli, prima che beveranno del vino l'odiaranno, e ſaran più modeſti: che il lor natural calore ſarà più tẽperato. Da Filoſtrato nella vita di Apollonio. Democrito ſcriſſe che à torre il deſiderio del vīno, giova il dar quell'acqua, che ſcorre dalle vite potati, dandola à bere all'imbriaco ſenza che ſe ne accorga.

Come ſi poſſano ſcacciare dalle tavole de Principi i ghiotti, & i paraſiti. Cap. XII.

NOn con leggiero artificio ſcacciaremo dalle noſtre tavole, e da quei de Principi i ghiottoni, e paraſiti, ne ſarà di poco piacere, ò ſpaſſo à i noſtri convitati, ſe faremo queſta burla à ſimili ſorti di genti, e ſi vedrāno da tutti così burlati. Quando dunque ſi vorranno ſedere à tavola

Che lavandoſi le mani divenghino nere

Piſterai in un mortajo galle, e vitriolo, e ſe pōgano in un ſetaccio ſtrettiſſimo, acciochè vadi in ſottiliſſima polvere, di queſte ne ſtropicciaremo la tovaglia da man ben bene, e dopo la sbatteremo, che ſe ne cadi, quello che non è attaccato, e dopò la fregaremo ben bene con le mani, finche conoſceremo che vi ſia molto attaccata alla tela, e quando poi havrai veduto che il paraſito havrà le mani, e la faccia lavata per ſederſi à tavola, dateli quella tovaglia, che ſi netti, che come ſentirà l'acqua, ſubito tingerà la faccia, e le mani di un colore negriſſimo, che

con grandiſſima difficoltà ſi partirà lavandoſi molte volte. Hor già lavato, & aſciugato

Che i cibi, che haurà in gola non li poſſa inghiottire

Del che diverrà più aſſai addolorato, principalmẽte ſe i cibi ſaranno un poco delicati. Si ſcrive appreſſo gli antichi, che ſe l'aco che haurà cuciti le tele d'intorno à morti quando ſi vanno à ſepellire, ſarà ficcata ſotto la tavola, farà che i convitati non poſſano mangiare, e che più toſto gli mancarà la voglia, che l'accreſca del cibo. Ma queſto eſſer falſo, e ſuperſtitioſo lo manifeſta l'iſperienza. Florentino dice, che il baſilico è contrario alle ſemine, & eſſervi tanta occulta diſcordia, che ponendolo ſotto la mineſtra, ch'ella non ne ſappi nulla, farà che la donna mai vi ſtenderà la mano per mangiarne. Ma io non poſſo ſoffrir così ſtupenda bugia; perche fra quello, e la donna ci è tanta fraternità, & amicitia, che non ſolo lo ſeminano, e piantano nell'altre herbaretti, e con grandiſſima diligenza le coltivano; ma l'habbino in aſſiduo, e quotidiano uſo di mangiarlo, e nelle mineſtre, e nell'inſalate. Ma noi l'habbiamo così ſcacciati con maggior verità di queſti. Torrete una dramma della radice dell'herba chiamata bella dõna, e peſta leggiermente la porrete in una carrafa di vino, e la laſciarete ivi à rimollirſi per dodeci hore, ò poco più, poi colato il vino la mattina ne daremo un bicchiero con qualche iſcuſa à colui, à chi havemo deſignato la beffe, e così ſi trattenghi per tre hore, e poi lo chiamerai à tavola, perche il boccone che haurà tolto in bocca non potrà ne con diligenza, ſforzo, ò grandiſſima fatica che facci inghiottirlo mai, e ciò ſenza alcuna leſione della gola, ò dolore, ò che lui ſe ne poſſa accorgere, che appena potrà mandar giù il vino, quando poi ti piacerà, che mangi, ò beva, dateli un poco di latte, overo aceto, e gargarizzato lo beva, e ritornerà come ſe non haveſſe mai ſentito tal toſa. Ma ſe vogliamo.

Cacciar i paraſiti dalle tavole de' principi

Facendo così, lo potremo facilmente, ſpargendo la polvere ſottiliſſima dell' ariſaro ſecco ſopra le più delicate vivande, come fuſſe cannella, ò pepe, che come ne havrà tolto un boccone alla gola, bruggierà con tanta violenza il palato, e la gola, e lo pungerà, e ferirà con tanta acre mordacità, che il cuojo della lingua, e del palato, ſi bruggerà tuttto, e con la bocca aperta, & uſcita in fuori rappreſentarà à tutti un giocondo, e miſerabil ſpettacolo, per lui ſolo, ne ceſſarà quel dolore, prima che gargarizzarà il latte, ò butiro. Oltre à ciò ſe le fronde della colocadia minutamente tagliate porrai nelle inſalate, quei che mangieranno di quelle gli infettarà il palato, e la gola d'un lentore di ſaliva, non potrà mangiar ſe prima non ſi laverà il palato, e la gola. Ne ci porgerà men dilettoſo ſpettacolo. Si ſeranno troppo moleſti alle noſtre tavole far

Che tutto quello, che mangino i ghiottoni gli paja amaro

Se ſtropicciaremo con la carne, ò midolla della coloquintida il taglio del coltello, e'l guardanappo col quale ci forbiamo la bocca, e ci le porremo innanzi, che ſegando il pan con quel coltello, & ogni coſa diverrà amara, e nettandoſi le labra con quel tovagliolo, gli le infettarà di così horrenda amarezza, che ogni coſa, che toccarà, ò guſterà con la bocca gli parrà amariſſima, e quanto più frequen-

te-

temente ſi netterà le labra, e la lingua tanto più terribilmente ſarà infettata la gola, il palato, e la bocca di quella infelice amarezza, che gli ſarà forza che laſci di voler mangiare. Lo potremo anchora burlare

Che bevendo, il bicchiero ſe gli attacchi alle labra, che appena ſe gli poſſa diſtaccare

Torrete latte di fico, e gomma dragante diſſoluta, e ſi ongano i labri del bicchiero, che quando ſi ſeccheranno, anchor ſeranno traſparenti, e quando colui per bere, ſe l'accoſterà alle labra, ſe gli attaccherà così forte, che quando havrà finito di bere, appena ſi diſtaccherà da quelli. Così potremo anchor fare.

Che la carne paja ſanguigna, e piena di vermi

A gli paraſiti. Coceremo il ſangue della lepre, e poi ſecco ne faremo polvere, e queſto ſpargendolo ſopra la carne cotta, e calda, ſi liquefarà dall'humido della carne, che parrà ſanguigna; onde come nauſeabondo la buttarà via, e ributtate da lui, ciaſcun le potrà mangiare ſenza offeſa, ſe minuterai le corde della viola, e ſeminandole ſopra la carne calda, il calore le farà diſtorcere, e parranno vermi che ſi muovono.

Fine del Libro Decimoquarto.

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Quintodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à prender gli animali con le mani, & uccidergli.

PROEMIO.

Ragionaremo della caccia, la quale è in gratia della maggior parte degli huomini, e principalmente de' Principi. Il fine è di prender gli animali, ò per forza, ò per inganno; ma con gl'inganni si allettano, e con la morte si castigano. Ma questo come si possa fare, ce lo insegna la Filosofia, la quale insegna la natura, e costume degli animali. Perche facilmente conoscinte le loro nature, e costumi, si possono imaginar gl'inganni, con i quali si possono allettare, & ingannare. Insegnaremo prima come si possano allettare con cibi, suoni, lumi, suffumigij, amore, & altri inganni, e così allettati, ò le pigliamo imbriaghi con le mani, ò gli uccideremo con veleni. Ma proponiamo gli essempi.

Con che cibi si prendano varij animali. Cap. I.

NUlla cosa molesta più gli animali che il cibo, e la lussuria, overo l'amore: però da questi noi pigliaremo principio; al cibo sono costretti per necessità, perche se non vogliono morir di fame è bisogno che si procaccino il cibo. Ma di varij animali varij sono i cibi, noi ne diremo alcuni peculiari di alcuni, accioche tu col tuo ingegno ti possi imaginar gli altri. Questo è'l

Cibo

Digitized by Google

Cibo per pigliar i ſiluri

Col polmone del toro bruggiato ſi allettano i ſiluri, attaccaſi il polmone alla lenza, dove ſtia naſcoſto l'hamo, e buttato à mare, quell' odore tira à ſe di lontano il ſiluro, il qual deſiando quel cibo, appena viſto, ſe lo divora, così trafiſſo dall'hamo ſi tira al lido da buoi. Come habbiamo da Eliano

Cibo per i ſarghi.

Con maravigliosò amore i ſarghi amano le capre, come diremo, e maravigliosamente godono del loro odore. Dunque il peſcatore pigliarà la farina impaſtata col brodo della capra, e ſi butti in quella parte del mare, dove ſogliono ſtare i ſarghi, i quali ſaranno tirati da quell'odore come per arte magica, e ſi trovano preſi dall'hamo. Anchora ponendo all'hamo carne del peſce topo accomodata, e buttandola in mare moverai la lenza leggiermente, i ſarghi correranno preſtiſſimi allettati da quel cibo, concorreranno intorno all'hamo, e per l'avidità di quel cibo ſaran preſi.

Cibo del temalo.

Il Ticino fiume d'Italia produce il peſce temalo, il qual non ſi prende con altro cibo, ſe non il polce, animal così infeſto all'huomo; perche ſolo di queſto ſi diletta. Queſto è il

Cibo dell' aulopio.

Gli aulopij ſi prendono con i peſci corvi, & accorgendoſi i peſcatori, che ſi dilettano maravigliosamente di quel cibo, al quale poſto all'hamo corrono con grandiſſimo applauſo. E

L'eſca de' palamidi.

Si fa della porpora, overo conchiglia, queſta ſi lega ſtrettamente alla lenza, e queſti allettati da quella eſca, notano all'hamo, e come tirati dalla ghiottonaria di quel cibo, ſtringono la bocca così le reſtanti ſono trafitti da gli hami, che à pena ſi ponno tirare à terra in un medeſimo tempo per la moltitudine de peſci. Si fa anchora

L'eſca delle anguille.

L'anguille ſtanno naſcoſte ne'buſi, dice Ariſtotele, che ongendo le bocche, & aperture di quelli con odori di peſci grandi, ò cetacci le allettarai fuori nonmen che i peſci; quantunque Plinio habbi falſamente detto non allettati; ma eſſer ſcacciati dalla puzza de' ſuoi cadaveri. Oppiano diſſe feſtivamente eſſere allettate dalle inteſtine. Se deſideri ſapere qual ſia l'

Eſca de cefali.

Perche i giulidi quaſi ſono eſca di tutti peſci, overo l'aſie, ò i gambari marini piccioli, e però queſti entrano nell'eſca di tutti, overo quattro dramme del fegato di tonno, otto di gambari marini, quattro di ſeſamo, otto di faba piſta, due di lamie concie, queſte coſe piſte, e ſparſe di vino cotto, fattone pilole, ſerviti di quelle in luogo di eſca. Finalmente queſta è

L'eſca commune di tutti i peſci.

Tarentino inſegna queſta per tutti i peſci. Otto dramme di ſiluro putrefatto, farfalle volatili bionde, aniſi, caſo di capra di tutti quattro dramme di ciaſcuno,

due

due di opponaco, quattro di sangue di porco, altretanto di galbano, trita tutte quelle cose, e spargivi sopra vino gagliardo, fanne pilloli, poi secca all'ombra.

Come allettiamo gli animali con amore, e li prendiamo. *Cap. II.*

DUE sono i tiranni di tutti gli animali il cibo, e la lussuria, overo l'amore, talche non l'odore, non il suono, non il suffomigio, non finalmente altra cosa più affligge le anime loro che l'amore, e ciò non solo nell'huomo; ma nelle fere anchora

A che non sforzi i petti de' mortali, è amore iniquo.

Se vorremo

Pigliar seppie con l'esca di amore.

A pigliar le seppie, non bisognano le nasse, ò insidie delle reti, ma con gli allettamenti di amore tutti le pescaremo in questo modo, strascinando una seppia femina, la qual vedendola il maschio assai lontano, subito corre à lei ardentissimamente l'amica se l'abbraccia con groppi intorno intorno tenacissimi. E stando così aggruppati, & attaccati insieme i pescatori le tirano in terra.

Modo di prendere il capitone.

Nel seno Acaico il capitone è di faccia acuta, come dice Eliano; ma io l'hò visto nel mare Adriatico, e si piglia per favor d'amore, il pescatore toglie una lor femina, e la liga, ò con un lungo filo, ò con una lunga canna; ma bisogna che quella femina sia bella, cioè grassetta, che essendo magra la dispreggiano. Uno la tira appresso il lido, e mentre tiene appresso con la rete, e stà osservando quando sia tempo di tirare à se, hor mentre dunque la femina si strascina, i maschi infuriati di libidine le corrono appresso, quello butta la rete, e tira à se, e le prende tutte.

Presa de scari.

Il scaro è il più lussurioso pesce di tutti, la cagion della sua presa non è altro, se non una insatiabile lussuria nelle femine, la qual cosa non essendo nascosta a' pescatori, in questo modo le apparecchiano l'insidie, che presa una femina l'attaccano per il naso ad un lunghissimo filo, la strascinano viva per quel luogo del mare, dove sogliono congregarsi i maschi, i quali visti la femina corrono innamorati al suo cospetto, e godono di toccarla, e di stropicciarsi con quella, e ricevono favore d'alcun bacio, ò toccamento: come giungono vicino alla nassa, il pescatore tira à se la femina, & incappa tutti i maschi, che se ci trovano. Oppiano

Presa degli Elefanti.

A gli Elefanti si apparecchia una fossa, e per allettarli vi si chiudono ivi dentro quattro femine, onde correndo i maschi entrano nella fossa, quei che stanno nascosti alle insidie tirano à se il ponte, e così prendono gli Elefanti rinchiusi. Eliano

Presa

Digitized by Google

Preſa del Inſignuolo.

Si chiude una femina in una gabbia,& il cacciatore finge la ſua voce,da qual voce il maſchio vien chiamato, & ungendola le vola intorno,al fine cade nelle inſidie della rete.

Gli animali ſi tirano anchora con le coſe amate da loro. Cap. III.

SOno alcuni animali,i quali per una certa ſimpatia, ſono tirati da alcuni uccellatori,ſi ſervono di quelli per cibo, che mentre ſono tirati dalle coſe amate, caſcano nelle mani delli cacciatori. Onde ſe alcun deſidera di ſapere

Come ſi prendono i ſarghi.

E' certo una pazza preſa. Il ſargo ſtà innamoratiſſimo delle capre,anzi viene con sì infocata pazzia à loro, che quando le capre naſcono preſſo al lido, e come appare nel lido l'ombra di una,ò di più,ſubito tutti allegri gioiſcono,vi corrono inſin d'appreſſo, e vanno ſcherzando con ſalti intorno, ſe ben ſono poco atti à ſaltare, deſiderando di toccarle, e con grandiſſimi geſti d'allegrezza ſi sforzano di poterſele accoſtare,hor da queſte coſe,che tanto eglino deſiderano, ſi trovano al fin preſi,perche il peſcatore con una pelle diſcojata di pecora ponēdoſe la in doſſo con le ſue corna in teſta ſtà all'agguato; onde laſciatoſi il Sole alle ſpalle butta nel mare,dove eglino ſogliono converſare,impaſtata di ſangue di capra,ò brodo, e quelli tirati come per incantamento, corrono intorno à quella pelle di capra, & han grandiſſimo guſto di mirarla, e fra tanto mangiano di quella paſta., così il peſcatore le prende. Da Eliano. Oppiano così lo deſcrive elegantiſſimamente.

Mirabilmente innamorato è il ſargo
Delle capre, e l'accorto peſcatore
Della ſua pelle fetida ſi cuopre,
E s'adorna le tempie delle corne,
E nel mar butta poi preſa che ſia
Del ſangue, e delle viſcere di capra
Impaſtata, e miſchiata dall'odore,
E dalla forma amata della capra
Il miſero ne vien toſto ingannato.

Le perdici come ſi prendono

Le perdici amano ardentiſſimamente i cervi, e dalla lor pelle ſono poi preſe in queſto modo, ſe alcuno ſi veſtirà della pelle del cervo, e s'accomoderà le corna in teſta,e s'accoſterà di naſcoſto,quelle penſandoſi che ſia cervo da dovero,le corrono incontro, e lo riveriſcono, & accoſtandoſi tanto ſi allegrano, che non lo vogliono abbandonare,come ſe un cariſſimo amico, e familiare riceveſſero venuto di lontano camino, e di queſta lor così gran benevolenza non ne guadagnano altro, che ceppi, e reti.

Caccia

Digitized by Google

Caccia degli otidi.

Gli otidi uccelli ſono amiciſſimi del cavallo, e lo moſtrano, che diſprezzando-ne tutti i reſtanti animali, ſubito viſto il cavallo con grandiſſima allegrezza volano incontro à lui, e ſe l'avvicinano: onde chi ſi veſtirà d'una pelle di cavallo, ne prenderà quanto vuole; perche per deſio di vederlo tutte ſi accoſteràno à lui. La medeſima quaſi è

La preſa de' polpi.

I polpi ſi dilettano maravigliosamente dell'oliva; perche quando butta alcun ſuo ramo in mare, tutto ſi ritrova abbracciato di polpi, e ſi ritrovano anchora medeſimamente così abbracciate un ramo di fico, nata in mare, anzi mangiar fichi come ſcrive Elearco; però i peſcatori buttano in mare un ramo di oliva, dove ſogliono ritrovarſi i polpi, & in breve tempo, e ſenza alcuna fatica, ſi tenerà al lido poi il ramo tutto abbracciato di polpi. Oppiano così lo dice feſtivamente

Il polipo ſi gode dell'oliva
Di Pallade, e di quella s'invaghiſce
Mirabilmente, & è sì innamorato
Di quelle frondi, e sì sfrenato amore
S'accende, che l'accorto peſcatore
Con queſta fronde lo rapiſce, e fura
Cala nel mare il piombo, che è coperto
Della fronde di Pallade, e quel peſce
Corre all'amata fronde, e ſe l'allaccia
E più toſto che lei laſcia la vita
Il peſcator tira à ſe il ramo, e tira
L'oſtinato amator dentro le frondi.

Con quai ſuoni s'allettano gli animali. Cap. IV.

NE ſol con amore: ma col ſuono, e con la muſica s'allettano, & ogni animale gode del ſuo ſuono peculiare. E primo

Il delfino ſi alletta con la citara.

Della cui armonia egli molto ſe ne diletta, così anchora del flauto. Da Herodoto prima, e poi da gli altri ſcrittori, e celebrata l'hiſtoria di Arione, che ſedente ſovra il delfino fù portato all'Iſola di Tenaro; perche eſſendo buttato in mare da Corintij impetrò da coloro, che tolta la ſua cetera, e cantato prima un pezzo fuſſe buttato à mare; onde fù tolto sù le ſpalle da un delfino, e portato sù l'iſola di Tenaro, come s'intende da Oppiano

Il lupo guſta della flauto.

Pithiocari flautiſta, cantando incitatamente al flauto con grandiſſima contentione, dice Eliano, che refrenò l'impeto de lupi.

I cavalli ſi godono del flauto.

Le cavalle di Libia, tanto s'invaghiſcono del ſuono del flauto, che cõ quelle carezze

rezze à gli huomini di vegono manſueti, e laſciano la loro ferocia. I paſtori fanno quel flauto paſtorale di rododafne, del cui ſonoro canto i cavalli così ſi compiacciono, che li ſeguano, e quando quello ſi ferma, eſſi ſi fermano dal caminare, che non poſſono tenere le lagrime. Euripide dice, che i paſtori incitano le cavalle à venere col ſuono della fiſtola, & i cavalli à montar sù le giumente.

I cervi, & i porci ſelvaggi ſi prendono col flauto.

Si dice fra i popoli Tirreni, che i porci ſelvaggi, & i cervi ſono allettati mirabilmente dalla muſica, e che così ſi laſciano prendere, e che queſto accade così. Tendono le reti intorno, e gli inſtrumenti intorno accomodano per poterli prendere: poi pigliano un'huomo, che ſappi ben cantare, e così alza, e rilaſſa il canto à poco à poco, caminando per le cime de'monti, e per le valli, e per tutte le ſpelonche, ove ſogliono habitar queſte fiere, e quando s'accorgono, che ſtanno attentiſſime ad aſcoltare, ſi laſciano pigliare con niuna fatica; perche tocchi dalla ſoavità della muſica, ſi ſmenticano delle proprie caſe, e così preſe, & ingannate da quella armonia cadono ne'lacci, e ſi laſciano condurre. Da Eliano.

La paſtinaca peſce dal ſalto, e dalla muſica ſi laſcia prendere.

Quando il peſcatore vede la paſtinaca, che và ſaltando, è coſa molto da ridere, e da maravigliare, perche ſalta, e balla al ſuono del flauto, e canta; di che la paſtinaca ne prende grandiſſima allegrezza, e da queſto piacere allettata, viene al ſommo dell'acqua, & un'altro la peſca ſenza accorgerſene.

I paguri ſi conducono inſino à terra con la muſica.

I peſcatori prendono i paguri con allettamenti di muſica, queſti ſi laſciano cavar fuori delle lor tane, che come ſentono i peſcatori ſoavemente cantare à gl'inſtrumenti, come fuſſero tirati da uno incantamento amoroſo, non ſolo s'inducono ad uſcir fuori de'loro buſi; ma vengono fuori del mare, e quelli, che vengono da dietro havendoli nel ſecco, l'ammazzano, e le prendono.

Che i peſci col lume di notte ſi allettano. Cap. X.

FRA gli varij modi d'ingannare i peſci, è lo lume; perche la notte alcuni peſci ſi ripoſano, onde i peſcatori portando lume ſopra le barche, i peſci, che s'allettano da quel lume li feriſcono con il tridente, ò le prendono vivi. Il che non fù non ſaputo da Oppiano.

Quando Febo nel Ciel da l'una, e l'altra
Meta è diſgionto egualmente, ò pur quando
Naſconde il capo ſotto l'Occidente,
All'hor dormono i peſci, e della notte
Nella prima hora il peſcatore accorto
Sopra la barca havendo acceſa face
O vedono nel ſonno i peſci quieti,
I quai veggendo quella ardente lampa,
Lieti ſcherzando à quella barca intorno,

Tutti à quel fatal lume, ſono incanti
Dal peſcatore uccifi col tridente.

Molti dotti ſono ſtati, i quali un grandiſſimo deſiderio hà moleſtati, cioè come ſi poſſa portar ſotto acqua, ò fuoco, ò lume, acciò che i peſci havendolo viſto di lontano, corrano à quello. E molti modi ſono al fin rimaſti vani, noi l'habbiam fatto con queſto modo. Habbiam fatto una balla di piombo, overo di rame di tre, ò quattro piedi di diametro, di ſotto era acuta, ò piramidale, accioche ſi poteſſe ſommerger ſotto più agevolmente, poi circondata intorno di cerchi di ferro, che aggravata dal peſo ſi poſſa tirar ſotto acqua, di ſopra vi accomodammo un canale di quindeci, ò venti piedi, di lunghezza; ma di larghezza di uno. Il ventre della palla aprafi con molte feneſtre, come cinque, ò ſei, a' quali ſi accomodino ſpecchi di vetro politiſſimi, e ſe incollino le giunture di quelli con pece, che l'acqua non entri dentro poi nel luogo dove biſogna con un peſo convenevole ſi mandi giù la palla; ma tanto giù che il canal della bocca almeno avanzi di ſopra due palmi, dopo mandaremo giù per il canale una lucerna acceſa per una cordicina nel ventre della balla; ma fatta con tale arteficio, che à qualunque modo ſi moveſſe la balla, ò la cordicella ſtia ſempre dritta à perpendicolo, il lume paſſerà per li ſpecchi di vetro fuori, e per la refrattione farà ſotto acqua un gran lume, che potrà farſi vedere aſſai da lungi, al cui ſplendore correrà una gran moltitudine di peſci, all'hora con le reti potrai ritenere i concorſi peſci.

Con i ſpecchi anchor ſi poſſono convocar molti animali. Cap. VI.

E Quando mancaſſero le femine, i ſpecchi riflettendo la propria imagine, potremo ingannare gli animali con l'iſteſſa lor forma, potremo anchora i liquori uſare in vece di ſpecchi, come

Che la ſeppia ſi apreſa collo ſpecchio.

Perche attaccati i ſpecchi dentro un legno, e poi pendenti da una corda, ſi laſciano nell'acque de' peſcatori; e le vanno movendo, accioche dal moto facci varij lumi lo ſpecchio, la ſeppia vedēdo ſe ſteſſa nello ſpecchio, s'innamora di ſe ſteſſa, penſandoſi femina, ò il ſuo amante, così ſi abbraccia con il legno. Fra tanto la rete la circonda intorno, e la prende.

La monedola ſi prende collo ſpecchio.

Le monedole ſe innamorano di loro ſteſſe, e'l cacciatore volendole prendere fa in queſto modo. In quel luogo dove le vede ſpeſſo congregarſi, vi pone vaſi pieni di olio, e l'uccello troppo curioſo giungendo in quel luogo, ſi ferma nel labro del vaſo, & abbaſſandoſi, vede l'imagine ſua, e ſtima che vegga un'altra monedola, onde ſi sforza di voler calar giù per incontrarſe con quella, ſe immerge nell'olio, e così tutta bagnata di olio, ſenza lacci, ſenza rete inveſchiata da quello, è ritenuta. Che

Le quaglie ſi prendono collo ſpecchio.

Scrive

Scrive Clearco, che le pernici, paſſeri, e quaglie non ſolo mandano il ſeme fuori quando veggono le femine; ma anco quãdo aſcoltano la voce loro, la cagione è l' impreſſione nell'animo; il che tu potrai conoſcere nel tempo del coito, ponendo uno ſpecchio contro loro, & innanzi quello ſpecchio, tendono i cappi; perche à quella imagine loro, che così vanamente ſi rappreſenta in quello ſpecchio, invaghendoſi ſono preſi. Da Ateneo, & Euſtatio.

Con quali odori ſi allettino gli animali. Cap. VII.

VArij ſono gli odori, overo altre occulte proprietà, che congiungano gli animali in uno dalla peculiare natura degli animali, ò delle coſe. Diremo de gli odori, e de gli alimenti da loro oltre modo deſiderati. Sicome

Allettar gli alicorni con l'odore.

L'alicorno è così amico delle vergini, e così l'hà in veneratione, come ſcrive Tzete, che divien manſueto appreſſo di loro, & alle volte appreſſo loro ſovrapreſo dal ſonno è preſo, e ligato; onde veſtono alcun giovane robuſto i cacciatori, come una donzella, e tutta profumata di aromati lo pongono in quel luogo, dove ſuol ſtare l'alicorno, accioche il vento porti l'odor di quello à lui, & eglino fra tanto ſi occultano, la fera allettata dall'odore, ſi accoſta à quel giovane, quel con le veſti ample, e grandi cuopre la fera, corrono i cacciatori, e le ſegano il corno.

A congregar le muſtelle.

Il fiele delli ſtellioni miſto nell' acqua. Dice Plinio, che congrega le muſtelle. Anzi il fiele del camaleonte gettato nell'acqua, dicono che tira à ſe le muſtelle. i Magi di Plinio.

A congregare i ſorci.

Se infonderai in un piatto la morchia ſpeſſa, e la laſcierai nella camera, tutte ſi congregaranno in quel luogo. Da Palladio; ma Anatolio dice, ſe infonderai la morchia in una caldaja di rame, e la porrai nel mezzo della camera, la notte congregarai ivi tutti i ſorci.

Per tirar tutti i pulci.

Il graſſo del riccio ſalſo, che quando ſi buglie nota ſopra l'acqua, ſi onga in un baſtoncino, e ſi laſci ſotto del letto, che à lui verranno tutti i pulici. Da Raſi.

Congregar le ranocchie.

Fiel di capra in terra, ò ripoſto in alcun vaſe, ſi dice, che congrega à ſe tutte le ranocchie, ſe ivi ritroveranno coſa grata.

Come si possano pigliar gli animali imbriachi con le mani. *Cap. VIII.*

HAbbiamo ragionato degli allettamenti, hor trattaremo de gli imbriacamẽti; perche sono molti semplici, che imbriacano, si che balorditi possiamo prenderli con le mani; ma perche varie sono le specie de gli animali, e varie le cose, che fanno questo effetto, però tratteremo di ciascuno particolarmente. E primo

Come s'imbriacano i cani

Dice Ateneo, che i cervi, & i cani s'imbriacano con l'herba onotta; ma Teofrasto da cui egli l'hà tolto, dice la radice onotera data col vino fa più mite, e più allegro, laonde quel nome di onotta è corrotto, che Teofrasto la dice onotera, che come dicemmo, è la rododafne. Così anchora

Gli asini s'imbriacano

E storditi non solo si prendono; ma discuojandoli appena si sentono, non solo non si svegliano; il che avviene per la cicuta che havendone mangiata, sono presi da sonno così grave, che si vedranno stupidi, e privi d'ogni senso. Così anchora

I cavalli, che restino storditi

Si fa col seme di jusquiamo, se lo darai à loro mescolato con l'orzo, e sono presi da così grave sonno, che pajono mezzi morti, per mezzo giorno. Vn'huomo cattivo mancandogli i denari per il viaggio diede à mangiare di questo seme con la biada à i cavalli di certi passaggieri, i quali giacendo storditi, come morti, & i padroni colerici di questo fatto, toccato una buona mancia, finse dargli un certo rimedio; ma poi ongendogli le narici d'aceto, li fece risvegliare, e tornar vivi, così seguirno il cominciato viaggio. Nel medesmo modo

I pardi s'imbriacano

Oppiano insegna il modo, come si prendano imbriachi. Nella Libia, come veggono il primo fonte, dove i pardi sogliono andar à bere la mattina à prima luce, vanno prima i cacciatori, portando seco molte anfore di vino, riempiono il fonte, poi nascondono sotto alcuni parti, ò luoghi, quelli venendo ardenti di sete, e veggendo il vino di che sono assai desiderosi, & ingordi, se ne satiano, primo cominciano à saltare imbriachi, e poi dormendo si buttano distesi à terra, e dormendo così gravemente, si prendono con niuna fatica. Se desideri sapere come

Si prendono le simie imbriache

L'insegna Ateneo, che sono molto avide del vino, e si prendono essendo imbriache, alle simie, & altri quadrupedi, che hanno diti, dicono, che non gli crescono l'unghie per il continuo bere del vino. Da Plinio. Ne altrimente

I porci impazziscano

Havendo divorato il jusquiamo. Dice Eliano, che dopo havermangiato questa

Digitized by Google

ſta herba ſi riſolvono, e ſi ſtroppiano gli porci ſelvaggi, che la natura del vino, gli da travaglio alla teſta, & alla mente. Anchora

S'imbriacano gli elefanti

Referiſce Ateneo da Ariſtotele nel libro dell'imbriachezza, che gli elefanti s'imbriacano di vino. Et Eliano, all'Elefante il quale hà da combattere gli danno vino di vite, ò contrafatto di riſo, acciochè diventino più audaci. Hor diremo, come ſi prendano gli uccelli ſtorditi con le mani. Se deſideri ſapere

Che gli uccelli ſi prendano con le mani

Dice Plinio che naſce un'aglio per le campagne, chiamato alo, che val contro l'audacia de gli uccelli, che ſi paſcono delle biade ſeminate, quando è cotto, che non poſſa naſcer di nuovo, e poi lo buttano nel ſeminato, e ſubito quelli che ne mangiar anno reſteranno ſtupefatti tanto che ſe prenderanno con le mani, ſe ben ſtaranno un poco ſtordite. Ma ſe vuoi

Cacciar le pernici imbriache

Boetio te l'inſegna. Prenderai facilmente le pernici, ſe gli darai da mangiare farina bagnata con vino; perche ogni uccello picciolo facilmente ſi laſcierà prendere. E ſe porrai il vin meſcolato con acqua dove bevono gli uccelli, ma poco vinoſo; ſubito, che ne beveranno un poco, ſi ſtordiſcono, e ſi pongono à dormire. Inſegna il medeſimo

L'anitre come ſi prendano con le mani

Se alcuno oſſervarà il loco, dove l'anitre ſogliono andare à bere, e buttata via l'acqua vi pongono il vino, come l'havranno bevuto, caderanno, che facilmente ſi laſcino pigliare. Il medeſimo fa la feccia del vino. Si prendono

L'anitre, & altri uccelli imbriachi

Con alcune eſche, come ſono i ſemi della lappa ſparſi in quel luogo, dove ſogliono converſar gli uccelli, i quali dopo inghiottiti così ſono preſi da una vertigine, che ſi poſſano tor con le mani. Un'altro cibo. Cuocaſi la tormentilla in buon vino, e nel medeſimo decotto pongaſi frumento, over orzo, e buttale nel ſuolo dove ſogliono venir gli uccelli à mangiare, che ſi mangiaranno, quei pezzetti di tormentilla con quei ſemi, s'imbriacano di modo che non potranno volare, e ſi laſciano prendere con le mani. Queſto ſi farà più commodamente, quando ſarà il ciel freddo, e la neve molto alta, ò per il luogo dove ſogliono frequentar gli uccelli, ſpargerai grani di orzo, e poi piglia farina di orzo, fiel di bue, ſeme di juſquiamo, e fanne come una mineſtra, e ponile innanzi ſovra una tavoletta, che havendone guſtato di quel cibo, così ne dormiranno, che non poſſano volare, e ſiano preſi con le mani. Over togli orzo, funghi, chiamati dalle moſche, meſcola con i ſemi di juſquiamo, e fattone come una mineſtrina, ſpandile ſopra una tavoletta, come habbiamo detto di ſopra. Che tu poſſa

Prender le cornacchie con le mani

Meſcola fra la carne la noce vomica peſta. Potremo anchora imbriacare i peſci. Oppiano l'inſegna. Onde ſe vorremo

Inebriar i peſci

Avverrà col pan porcino: Dicemmo che il pan porcino aggravava l'imbriachezza à gli huomini. Dice dunque

Con

Digitized by Google

Con la radice meſchianſi due pani,
Che chiaman pan porcino, e con il graſſo
La fan poi pingue, & indi il van buttando
Per tutto il mare, e ſtropicciando i ſcogli
Van col veleno, e le latebre oſcure,
Et infettano l'acque à lor d'intorno,
E poi ritornan con la barca al lido
Il veleno mortifero via manda
L'aura infettata, ſi che gli occhi à tutti
D' una oſcura caligine ſi cuoprono
E tremano le membra, onde eſcan fuori
Delle caverne, e van per l'alto mare
Fuggendo, & è infettato il mar pur anco
Si che come imbriachi ſono preſi.

Dimoſtrare i particolari veleni de gli animali. Cap. IX.

IO non vorrei, che te imaginaſſi, ch'un veleno ammazzi tutti gli animali; ma ogni animale hà il ſuo, anzi quello, che è veleno ad uno, e ſalute ad un'altro; il che non avviene per cagion delle qualità, ma di natura particolare. Come ſe voleſſimo raccontare

I veleni, che uccidono i cani

Dioſcoride dice, che il cameleonte bianco con la farinata ammazza i cani, i porci, & i ſorci, bagnati con olio, & acqua. Teofraſto dice, i cani, & i porci impaſtato con la farina di orzo, acqua, & olio: ma con la braſſica, i porci. La noce vomica, la quale chiamano canina dall'effetto, ſi farà limata, la limatura ſottile, ſe ſarà data ad inghiottire ad un cane con carne, butiro, over alcuna altra coſa graſſa. L'ammazza in tre hore ſubito ſtordiſce, cade, e muore, ſenza gridare; ma biſogna che ſia freſca, che non ſolo pare queſta noce eſſere prodotta ſol dalla natura, per la morte de cani. Fuggono il frutto del fraſſino; perche gli fa venir dolor nelle vertebre delle coſſe, ſe ben i porci ſe ne ingraſſano di quelli. Così l'apocino. Chriſippo inſegna ammazzare i cani, ſe loro ſi darà l'acqua dove ſieno cotti gli ſparagi, la braſſica canina, ò ſelvaggia ſe glie ſarà data con la carne, così il fumo del piombo. Anzi ſecondo dice Ariſtotele nelle coſe mirabili d'intorno i Sciti, & i Medi eſſervi un paeſe, che produce un orzo, che ne mangiano gli huomini, ma i porci, & i cani, che mangiaſſero de gli eſerementi de gli huomini, che haveſſero mangiato pane di quell'orzo, morrebbono, però lo fuggono, come conoſcono eſſervi il periglio della lor morte. Laſcio l'aconito cinottono detto così da Dioſcoride. Dicemo anchora

Il veleno de lupi

L'aconito uccide il lupo, e molte altre fere, ſi chiama licoctono, cioè luparia, & il nome hà dall'effetto. Gli falta in banca, così acconciano il veleno, due oncie di

di luparia, una di frondi di taſſo, di corteccia di faggio, vetro, talce viva, arſenico citrino, di ciaſcuna una mezza oncia, mandorle dolci tre, miele quanto baſta, ſi fanno detti bocconi della grandezza di una nocciola, e poi ſi ongono di lardo. Altri pigliano luparia, arſenico citrino, foglie di taſſo eguali parti. Sono anchora molte altre herbe, che ammazzano i lupi, le quali laſciamo, per non eſſer troppo lunghi. Scrive Eliano, che preſſo il Nilo, ci è un'herba, quale chiamano licottono, il lupo calcandola muore di diſtorcimento, ò convolſioni, e però gli Egittij portano queſta herba nel lor paeſe; perche hanno in odio, e temeno queſto animale. Sono anchora

Herbe, che ammazzano i ſorci

L'aconito, che chiamano mictono, da preſſo, e da lungi ammazza i ſorci, come dice Dioſcoride, e Nicandro. La ſtafiſagria hà quaſi le medeſime virtù, di cui la farina della ſua radice, ò del ſeme con la farina di grano fritta col butiro, ammazza i ſorci, quando la mangiano. Si ſcacciano con la radice dell'asfodelo, otturandovi le loro tane. Lo ſpargimento del cocomere ſelvaggio, e della coloquintida ammazza i ſorci, il titimalo tagliato in minute parti, e meſcolato con la polvere, con l'olio melato, mangiandone i ſorci, rimangono ciechi, così del camaleonte, maicanto realgare, cioè del ſolfore, calce viva, & oropigmento. Ma fra gli

Veleni delle pantere

Si connumera l'aconito pardalianche, di cui la radice trita, e con la carne propoſta à mangiare, muojono. Le carni ſi ſpolverizzano di aconito, e mangiandone occidono le pantere; Perche il dolore ſubito le ſuffoca; però detto pandalianche. S'uccidono con lo apocino, che ne'ſuoi nomi pur lo chiamano pardalianche.

Veleno de leoni

Il Leontofono, un certo animaletto, che non naſce altrove, che doye naſce il Leone. Si prende, e preſo ſi bruggia, e le carni aſperſe dalla ſua cenere, e buttate nelle ſtrade dove ſogliono paſſare, ammazza i Leoni, e l'aconito pardalianche ammazza i leoni, come le pantere. Ci è anchora il

Veleno de bovi

Il ſucco del camaleonte nero uccide le giovenche, ſtrangolandole, onde da alcuni è detto ulofono. I bovi ſi guardano dallo ellebero nero, e mangiano del bianco.

Veleno delle capre

Vi è anchora un'herba, che uccide i giumenti; ma principalmente le capre, e chiamaſi egoletro, da' fiori di queſta la primavera quando maturiſcono ne trahéno à ſe il veleno nocevole, così avviene, che non ogni anno ſenton queſto danno. Evvi il

Veleno de cervi

Si trovano certi peſci velenati in Armenia, di quali la farina ponendone ſovra i fichi, e ponendone in quei luoghi, che abbondano principalmente di fere, e come quegli animali guſtano di quelle ſubito muojono, e con queſta fraude ſi uccido no i cervi, & i cinghiali. Da Eliano. *Ve-*

Veleni del cavallo.

Sono acohito, elleboro, e ſandaraca. Ma il

Veleno delle muſtelle.

Sale ammoniaco, e grano humettandolo con alcuno humido in quei luoghi, dove le muſtelle frequentano, ponendone di quella paſta, come ne havranno mangiato, moriranno, ò fuggiranno di quel luogo.

Veleno delle pecore.

Il nerio, overo oleandro uccide le pecore ſecondò Dioſcoride. Le pecore, e le capre ſe beveranno l'acqua, nella quale ſiano ſtate à mollo le frondi del rododendro, dicono che morranno. Da Plinio. L'ononimo, e la coniza, e la ſabina uccidono le capre.

Veleno delle colombe.

Scrive Serapione, che le colombe muojono havendo mangiato le biade, ò fave bagnate nell'acqua, nella quale ſia ſtato à molle lo elleboro bianco.

Veleno delle galline.

Le galline muojono havendo divorato il ſeme dello ſpartio.

Veleno del pipiſtrello.

Dice Zoroaſtro ne' Geoponici, che lo ſuffomigio dell'hedera l'uccide.

Avoltoi.

Sono alcuni animali, che muojono di quelle coſe, che à noi ſono odoratiſſime, gli avoltoj muojono per gli odori, e gli ſcarafoni per le roſe. Il medeſimo avverrà ſe alcuno ongerà, ò gli darà cibo onto di odori. Da Ariſtotele nel libro delle coſe mirabili.

Scorpioni.

Il teliphono chiamato aconito, pche uccide i Scorpioni; mentre che i ſcorpioni ſtupiſcono toccando qllo, e divẽgono pallidi, e confeſſano eſſere vinti. L'aquila muore per il ſimfito, lo uccello ibi per lo fiele dell'hiena, lo ſtorno per il ſeme dell'aglio, il calandrello col ſolfore, e'l porco ſpinoſo con l'herba potamegetone. Il Circo, laro, tortore, merula, avoltojo, e ſcope col grano del melo granato, il capoſoſco col fior dell'amerina, il corvo col ſeme della ruchetta, i ſcarafoni con il profumo, l'upupa col graſſo della capra ſelvaggia, la cornacchia con la carne, che è rimaſta dalla cena del lupo, la lodola dal ſeme del ſenape, e la grue con la lagrima della vite.

De' veleni de' peſci. Cap. X.

SI ſogliono avvelenare l'acque de' fiumi, e quelle del mare anchora con alcune herbe, dalle quali i peſci che vanno notando per quello, ſi muojono. Ma perche vi ſono i peculiari veleni de' peſci, noi parlaremo delli univerſali, accioche da quelli il peſcatore, s'imagini da ſe i reſtanti. Con queſta herba dunque

I peſci s'ammazzano.

Dice Plinio, che i peſcatori di terra di lavoro pigliano la radice di quella ariſtolochia,

lochia,che è rotonda,e la chiamano veleno di terra,& in sua presenza pestandola,e mescolandola con calce,la sparsero nel mare,e che concorsero à quella volando molti pesci cõ grandissima cupidigia,e che subito restavano morti,e nuotavano supini per il mare. Ma Dioscoride dice,che il titimalo di larga fronda pesto,e sparso nell'acqua, uccide i pesci. Noi con le loro radici peste, e poi con un peso mandandole giù nel fondo del fiume,infettiamo tutte l'acque,e da quelle subito restano uccisi tutti i pesci. Ma con questo modo subito l'uccidiamo nel mare. Si pigliano la quarta parte di una oncia di galle Orientali, una oncia di cascio, tre oncie di farina di fave, e tutte queste cose s'impastano con acqua vite, e di quella pasta se ne fanno ballottine come ceci. La mattina prima che venghi fuori l'aurora si buttino nel mare, e dopo tre hore tornar con la barca per quei luoghi medesimi; perche tutti quei pesci, che ne havranno mangiati li ritroverai ò imbriachi, ò morti, ò giacere, ò sotto il mare morti, ò sopra la superficie del mare quei di sotto prenderai con il tridente. Se ci aggiungi quell'acqua vite; perche giunge velocemẽte al capo il medicamento,le galle Orientali sono il veleno,che le rende stupidi,la farina di fave è l'esca,e l'allettamento, che con il suo sapore l'invita, il cascio serve, che col suo odore li chiami da lontano.

De gli altri esperimenti di caccie. Cap. X.

HOR seguiremo di porre alcuni esperimenti, che avanzavano, che secondo la necessità ne serviamo à i nostri desiderij. E primo

Per mutar il color del cane.

Perche allo spesso i colori biãchi de'cani fa che nõ siano molto idonei per la caccia; perche si scorgono molto di lontano, è stato trovato modo, come si possa mutare il suo colore, e questo avverrà se buglieremo il litargirio cõ la calce viva, e poi ne depingeremo il cane; perche verrà nero. Habbiamo insegnato gli altri modi,quando insegnammo i modi di tingere i capelli: se vuoi

Che il cane da te non fugga.

Dice Democrito, che il cane non fuggirà da te, se l'ongerai con butiro dal capo fino alla coda, e poi darai il butiro che lo lecchi;perche il cane ti seguirà. Ti seguirà anchora se d'un'altra cagna ponerai la secondina ligata ad un panno, e gli la darai ad odorare. Anchora se desideri

Che il cane non latri.

A chi porterà seco la secondina del cane, overo i peli del lepore; ò che tiene il fimo,ò chi havrà l'herba peristereon. Si trova una pietra nel fiume Nilo nera,simile ad una fava,che veggendola il cane non latrarà. Così anchora se porterai la lingua del cane sotto la scarpa,sotto al police,ò porterai il cuor del cane. Da Festo. I peli della lepra,overo il fimo. Da Plinio, overo se porterai la coda della mustella giovane, la coda tagliata sotto il piede, overo se darai in un boccone una ranocchia. Tutte queste cose servono per fuggire i latrati del cane. Dice Higinio, che il cane fuggirà all'aspetto di colui, che torrà il ricinio dall'orecchia del

porco, e lo porterà seco per qualche tempo. Oppiano

Ma se tu porterai la pelle tolta
Dell'hiena, ciaschun cane feroce,
O domestico sia, pien di terrore
Si arrestarà, ne latrarà giamai.

Che un cane non possa correre.

Se ongerai con olio sotto l'ali, sarà impedito nel corso. Ma in questo modo farai

Che lo spraviero sia animoso.

Così farai animoso l'uccello alla sua preda, che assalisca gli uccelli grandi, bagna di vino il cibo, che havrai da darli da mangiare à tempo della caccia, overo se sarà astore dagli un poco di aceto, e quando vorrai che voli, dagli tre bocconi di carne bagnata nel vino, overo ad un piccione per il rosto buttagli vino nel corpo, e poi lo farai volare. Così

Farai le pernici combattere,

Se gli darai i rametti di capelvenere in cibo. Da Plinio. E

I galli divenir più combattenti.

Farai, se gli darai agli in cibo prima che combattino: onde nella vecchia comedia si dice facetissimamente, hà pasciuto l'aglio, à gli huomini troppo animosi, & inchinati alla battaglia.

Che un'uccello non possa volare.

Taglia i nervi, che sono sopra l'ali, e quelli di sotto, che senza farli alcun danno l'uccello non potrà volare, & in questo modo non fuggiranno dall'uccelliere.

Fine del Decimoquinto Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Seſtodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual ſi tratta di zifere, che non ſi veggono.

PROEMIO.

DElle lettere fatte di naſcoſto, che il volgo chiama zifere, dicemmo ch' erano di due ſpecie, l'una delle viſibili, e perche è una particolar profeſſione, ne habbiamo gia altrove trattato à baſtanza: l'altra è di quelle che ſi veggono, delle quali in queſto libro noi havemo à trattare, e di quelle coſe anchora che conſeguono queſte per far utile a' Prencipi, & a' Signori, i quali trattano coſe molto lontane, e ſcrivono a' loro confederati, che ſono conſapevoli de' loro ſecreti. Noi addurremo quì alcuni pochi eſſempi; ma queſte, e quelle che conſeguono, queſte ſi devono tener ſotto ſegreto ſilentio, accioche non ſi devolghino per mano degli ignoranti, e vili huomini, e così divenghino volgari, o vili. Quelle coſe che volemo inſegnare, già cominciamo à dirle.

Come immerſe le lettere in diverſi liquori appariſcano fuori. Cap. I.

MOlti ſono, e quaſi infiniti i modi di ſcrivere, i quali quando ſono ſcritte le coſe neceſſarie, li caratteri non ſi veggono, ne ſi vedranno giamai; finche aranno ſommerſi nell'acqua, overo eſpoſti dinanzi al fuoco, overo buttandovi

sù diverſe polveri, ò fregandovele ſopra. Cominciaremo da quelle, che ſi leggono, dopò che ſaranno immerſi ne'liquori. Se dunque

Che i caratteri, che non ſi veggono appariſcano fuori, e quelli, che ſi veggano ſpariſcano via

Deſidererai di fare. Diſſolvi il vitriolo in acqua vita, e ſoluto, che ſarà, cola per feltro, finche l'acqua diventi chiara, e con quel liquore ſcriverai ſopra la carta, che quando ſaranno ſecche non appariranno, dopo habbi paglia bruſciata, e poſta con l'aceto, e quello che hai da ſcriver, ſcrivi nell'intervallo de'verſi prima ſcritti, dopo habbiate galle di levante, peſtate groſſamente, e cocete in vino bianco, del qual liquore ne bagnerete una ſpongia, e quãdo ſarà di biſogno frogherai ſopra l'epiſtola, che l'apparente, eſſendo bagnate ſe ne andranno via, e quel che prima ſcriveſti con il liquore, fregata da quell'acqua, verranno fuori. Hora ſoggiongeremo quei

Liquori, ne' quali ſommergendo l'epiſtola, li caratteri ſi vedranno.

Come innanzi dicemmo, diſſolvaſi il vitriolo in acqua, poi peſtate groſſamente le galle, e buttate nell'acqua, e laſciate così per un giorno naturale, deſtillatele poi per feltro, overo per licinio, accioche l'acqua divenghi chiara, e con queſto liquore ſcrive ſopra la carta quello, che deſideri occultare, e manda all'aſſente, e quando vorrai, che appariſcano, immergeli nel liquore prima fatto, e ſubito appariranno le lettere. Che

Ponendo una pezza di lino nell'acqua appariſcano fuori li caratteri

Diſſolvaſi l'alume nell'acqua, e con queſte ſcrive quello che vuoi ſopra un fazzoletto, ò camicia, overo altro panno di lino; perche come l'acqua ſarà diſeccata, non ſi vedranno più le lettere, quando vorrai, che appariſcano fuori, immergelo nell'acqua di fontana, e vedrai dove non ſono i caratteri depinti, che diverrà oſcuri, e dove fù l'alume chiaro; onde i caratteri diverranno così apparenti, che ſi poſſano leggere commodamente, perche dove ſarà l'alume, vitriolo, overo altre coſe aſtringenti, non ſi faranno così preſto bagnar dall'acqua. Così farai

Che i caratteri nell'acqua diverranno di latte

Si peſta primo il litargirio, e lo porrai in una pignata di creta con acqua, & aceto, cuocaſi, e cotto colalo, e conſervalo, dopo ſcriverai con ſucco di limoncello, che è ſpecie di cetro, come ſaranno ſecche ſi occulteranno. Quando le ſommergerai poi in quel liquore che ſerbaſti primo, le vedrai apparire di color di latte. Se ne bagnerai le mammelle di una dõna, overo le mani, e poi ſecche vi ſpargerai del primo liquore, le vedrai ſudar il latte. Serviti di loro quando biſogna ne havrai. Se ti piace

Ch'una pietra poſta nell'aceto dimoſtri le lettere

Scriverai ſopra una pietra con ſevo di becco, che come ſaranno ſecche, non ſi vedranno, ſe quella pietra porrai nell'aceto, ſubito verranno fuori, e ſaranno elevate ſopra la pietra. Se ti piace ſcrivere con la ſola acqua, e vorrai che appaiano nere, acciochè havendo à far viaggi non habbi travagliato di portar gli inſtrumenti da ſcrivere. Peſta ſottilmente galle, e vitriolo, e di quella polvere fregaſtret-

Digitized by Google

ſtrettiſſimamente ſopra la carta, e poliſci ſopra, che ſia del medeſimo color della carta, e ſe ci attacchi più tenacemente, poi peſta gomma di giunepro, chiamata vernice da'ſcrittori, e s'aggionga à queſte polveri, quando poi havrai neceſſità di ſcrivere, all'hora ſcriverai con acqua, overo ſputo, e diveranno ſubito nere, e di quà ne vengono molte altre zifre, le quali ſarebbe troppo lungo à narrarle.

Come ſi veggono le lettere col fuoco. Cap. II.

INſegnaremo modi di ſcrivere, i quali mai non ſi vedranno, ſe prima al fuoco non ſaranno eſpoſti, overo ponendoli frà gli occhi, e la candela, overo dopo che ſaranno bruſciate. Onde ſe vorrai fare le

Lettere, che ſi leggono al fuoco

Così potremo, e le lettere le potremo naſcondere frà lo ſpatio dell'un verſo, e l'altro, e fra le diviſioni delle ſillabe, e nelle diſtanze ſcrivi una epiſtola, che non cõtenga coſe neceſſarie, che giudichi, chi le intercepe, che non vi ſia inganno dẽtro, ne le potrà leggere. Se ſcriverai col ſucco di aceto, melarancio, cepolla, e finalmente di tutte le coſe acre, quando ſi porranno al fuoco per la loro acrezza ſubito appariranno fuori. Sono alcuni ſucchi ne'frutti indigeſti anchora, i quali maturandoſi al calor del fuoco dimoſtreranno quei colori, che havevano à moſtrare quando erano maturi. Se ſcriverai col ſucco dell'agreſta, che matura dovea eſſere nera, ò con ſucco di ſorbo acerbo, quando l'eſporrai al fuoco ſi maturano, e ti daranno quel colore, che al ſuo tempo nell'arbore maturi ti dovevano dare. Se ſcriverai col ſucco di ceraſe acerbe, al fuoco verranno verdi, ſi col ſucco del melo terragno, overo ciclamino, verrãno le lettere roſſe, e così con varij ſucchi di frutti, ti daranno al fuoco varij colori. Cõ la ſteſſa inventione le giovanette ingannano le cuſtodie delle madri: mandando lettere a'ſuoi amanti; vi è vna ſpecie di ſale detto ammoniaco, queſto peſto, e miſchiato nell'acqua quãdo ſcriverai, farà lettere bianche, che non ſi conoſceranno dalla bianchezza della carta; ma poi accoſtandole al fuoco, ſi vedranno apparir nere. Si fanno anchora

Lettere, che non ſi ponno leggere ſe non dopò bruſciata la carta

Perche la miſtura ſarà bianca, e non ſi vedrà; ma quando ſi bruſcia, la carta bruſciata ſi fa nera; ma i caratteri ſaranno bianchi. Piglia aceto fortiſſimo, e bianco d'ovo, con queſti lava, meſchia col litargirio, e con queſta miſtura ſcrivi ſopra la carta li caratteri, poi ſi bruſci la carta, che le lettere appariranno ſopra la carta biancheggianti, overo le lettere ſcrivi con gomma, overo con ogni ſpecie di ſale, overo con la calce, le quali perche non ponno apparire ſopra la carta, bruſciata, e fatta nera la carta, i caratteri biancheggiaranno. Ma ſe ti piacerà ſcrivanſi

Caratteri, li quali non ſi poſſono leggere ſe non frapoſtovi il fuoco

In queſto modo ſi fanno. Miſchiaſi ceruſſa, overo altro color bianco con la gomma

ma dragante, e della materia di queſto meſcolamento non apparirà ſopra la carta; perche è bianco, che non ſi conoſce da quella, ne può imaginarſi, all'hora poſtala fra l'occhio, & il lume, di ſtella, overo candela, dove ſaranno ſcritte le lettere non ſi laſciano penetrare da'raggi de gli occhi, e però appariranno un poco oſcurette. Si fa anchora per ragion di proſpettiva; perche quella parte per la denſità della materia oppoſta al lume, impediſce, che i raggi non penetrino dall'una parte all'altra, e così non vengono à gli occhi noſtri, e fà ciò à noi viſibile l'ombra delli lineamenti de'caratteri.

Come ſi poſſano leggere le lettere, fregandole con la polvere. Cap. III.

HOr ci ſerviremo di un'altro artificio, che le lettere fregate con la polvere ſi poſſano leggere chiaramente, le quali prima erano inviſibili, del che leggiamo anchora, eſſerſi ſerviti gli antichi. Così dunque faraſſi.

Che le lettere fregate con una polvere ſi poſſano leggere.

Come in carta, overo in alcuna altra parte della perſona apparente le lettere ſcritte non apparranno, e quando ſi vuole, che appariſcano ſubito ſopra le braccia, overo le ſpalle, overo ſopra altri membri ſcriverai con aceto; overo urina di naſcoſto, e poi laſcia ſeccare, che non apparirà di loro ſegno veruno, quando vuoi dunque che appaja, fregarai di ſopra fuligine, overo carta bruſciata, e così ſubito ſi vedranno. Overo così ſi farà.

Altrimente

Se Scriverai, con graſſo, ſevo, ò con altra coſa ſecca, ò gomma, overo latte di fico, i caratteri ſi naſconderanno, e dopò ſpargendovi ſopra polvere di carbone, ò polvere di carta bruſciata, ſubito appariranno. Con queſta aſtutia, come ſcrive Polieno Greco, Attalo ſcrivendo ſopra vna vittima, hebbe vittoria. Queſti dunque per eſſortar i ſuoi ſoldati al combattere fortemente contra i Franceſi ſuoi nemici, i quali erano molto più de'ſuoi, giudicò che molto farebbe à ſuo propoſito, ſi introduceſſe negli animi de'ſuoi ſoldati la ſperanza d'una indubitata vittoria, ſi che inventò una coſa da ridere; ma vtile, & à ſe giovevole: comunicò queſto ſuo penſiero col ſacerdote, il quale havea à far ſacrificio. Innanti al giorno della battaglia s'apparecchiò la vittoria; perche il ſacerdotè Sudino ſacrificando, fa ſacrificio a'Dei pregandogli, & apre per mezzo la vittima. Ma il Rè con gomma peſta havea ſcritto ſopra quella, che dalla deſtra parte andavano alla ſiniſtra; La vittoria ſarà del Rè; cavandoſe fuori l'interiora, poſe la mano nel luogo più caldo, e più fungoſo, e fregò quella inſcrittione. Ma il ſacerdote mutando le reſtanti parti, e facendo il ſuo ufficio, rivoltò la particella, nella quale era quella ſcritta. La vittoria è del Rè, la qual coſa divolgataſi per tutto, fu ricevuta da tutto l'eſſercito con grandiſſima allegrezza de'ſoldati, e plauſo, e fer gli animi più pronti, & allegri al combattere, così quaſi ſicuri della vittoria, e fidandoſi nella promeſſa delli Dei, combattendo valoroſamente, vinſero i Franceſi.

Digitized by Google

ceſi. Ma torniamo al noſtro propoſito. Il medeſimo effetto farà il latte del fico, ſe con quello ſi ſcriverà ſopra la carta bianca, e dopo dall' amico fregandoſi quello ſcritto con la polvere del carbone, ſi viene à ſcoprire; perche ſi farà, che le lettere ſubito diventino nere. Giova al medeſimo, come Plinio riferiſce il latte del titimalo, à diſegnare i caratteri, e poi buttandovi ſopra la cenere à ſcoprirle, e con queſto modo le donne, come egli fà teſtimonianza, parlano con gli loro adulteri, più toſto, che con lettere. Conferma queſto medeſimo Ovidio, quando inſegna le donne, nel libro dell'arte di amare, come poſſano ſicuramente ſcrivere alli loro innamorati.

E' anchor ſicura via, e inganna gl'occhi.
Le lettere ſcrivendo con lo latte
Freſco, col ſparger ſopra della polve
Del carbon peſto, apparir le vedrai:
Inganna pur ſcrivendo con il ſucco
Del lino humido, e poi ſicuramente
La pura carta havrà le note occulte.

E' anchora un'inganno da non poterſi ſcoprire, ſcrivere ſopra un criſtallo; perche eſſendo da tutte le parti traſparente, non potrà mai dar di ſe alcuna ſoſpittione, e le lettere potranno ſtar naſcoſte dentro quelle, così dunque faraſſi

Che ſopra il criſtallo ſpargendovi una polvere appajano le lettere di ſopra.

Diſſolvaſi la gomma arabica in acqua, overo gomma dragante, che ſia chiara, e come ſarà ben diſſoluta, ſcrivendo ſopra il criſtallo non ſi vedrà lineamento alcuno; laonde ſcrivendo ſopra una carrafa, ò bicchiero, quando le lettere ſaranno ſecche, non appariranno: niun dunque ſi potrà ſuſpicar l'inganno, così ad un carcerato ſi può inviar un bicchiero per bere, overo una carrafa piena di vino, e quando poi vorrai, che le lettere appajano fuori, fregata ſopra quel ſcritto carta bruſciata, ò paglia, e ſubito appariranno le lettere. Aggiungerò un ſecreto

Che uno ſcritto in carta non ſi ſcopra al fuoco, all'acqua, ò con altre; ma ſolo ſi leggerà con la polvere.

Che veramente è degno di tenerſi ſecreto. Si liquefacci un poco di ſevo di becco con un poco di terebentina, e con quel liquore fregharete una carta, e conſervati quella. Quando poi vorrai avviſar alcun tuo amico, poni quella ſopra la lettera da ſcrivere, e ſcivetai ſopra con un ſtilo di ferro, calcando leggiermente, che s'imprimeranno le note di quel ſevo ſopra la carta, mandala, la qual interceputa, che fuſſe eſpoſta al fuoco, overo all'acqua nè ſi potranno vedere, nè con altro artificio, ſe non ſpargendovi ſopra un poco di terra ſecca. Si può anchor fare

Che nella carta bianca ſi vedano le lettere nere.

Et il modo è queſto. Meſchia inſieme il bianco, & il roſſo di un'uovo, tanto che ſia liquido, come inchioſtro, e con quel liquore ſi ſcrivano le lettere ſopra la carta bianca, e poi ſi laſcia ſeccare, e ſi manda all'amico. Ma volendo che le lettere appajano, ſi rada ſopra la carta con un ferro largo, così avverrà, che tolto il nero dal luogo ove era lo ſcritto, appariranno di ſotto le lettere bianche.

Come

Come si possa scrivere in un'uovo. Cap. IV.

PErche a' carcerati, e simili quando si manda il mangiare, non si mira dentro l'uova, nè si ponno suspicar che dentro vi siano lettere, insegnaremo, e come sopra la scorza, e nel bianco dell'uovo dentro si possano imprimere i caratteri delle lettere. Sia per essempio

Come si scriva sopra la scorza dell'uovo.

Incera tutta la scorza dell'uovo, e sopra incava cõ uno stilo di ferro le lettere che gionga l'incavatura fin sopra la scorza; ma che non la segni; perche se con ferro, stillo, ò coltello la segnarai, sarà pericolo che non si scuopra la frode. Poni quell'uovo dentro l'acqua forte da partir l'oro dall'argento per una notte, la mattina leva via la cera, e scortica la scorza, e poni quella scorza fra l'occhio, e la luce; perche dove sono le lettere vedete la scorza trasparente. Il medesimo avverrà se porrai l'uovo nel succo de' limoni, perche rimollisce la scorza senza macchiarla, servitene a' tuoi bisogni. Ma se vorrai

Che le lettere appajono sopra lo bianco dell'uovo.

Gialle, e più chiare quando l'uovo sarà cotto, cuoci l'uovo finche diventi duro, poi lo cuopri di cera, e cõ uno stilo scolpisci sopra la cera le lettere, che le lettere siano senza cera, pongasi à molle nell'humore, cioè di galle peste con alume, e lo porrai poi dentro l'aceto agre, e quelle si faranno penetrabili, e poi scorzando l'uovo le vedrai impresse sopra il bianco. Africano l'insegna così. Pesta galle con alume, finche piglino spessezza d'inchiostro, e con quello scrivi sopra l'uovo quel che ti piace, e come sarà disseccato al Sole quello scritto, poni l'uovo dẽtro la muria acre, e come è secco, cuocilo, e scorzalo, e vi troverai lo scritto. Io l'hò posto nell'aceto, e non venne l'effetto, se per muria non intendesse il capitello, di cui questa è la cagione. Perche la scorza dell'uovo è porosa, & è aperta di larghi buchi, per segno, che posto accosto al fuoco l'ovo fresco suda, e cava fuori acqua, e poi mirando la scorza incontro al Sole, si vede quasi busata, & essendo l'aceto sottile, penetra per quelli, e fa la scorza tenera, & essendo mescolata la galla con l'alume, porta con se la loro sostanza, e quella imprime sopra il bianco dell'uovo, e sommergendo quello poi nell'acqua fredda, si torna ad indurire, come era prima. Ma è da avvertirsi, che non deve star molto nell'aceto; perche rode tutta la scorza, e fa l'uovo nudo, solo coperto di una membrana, e rode, e consuma tutta la scorza; e se poi lo porrete nell'acqua, non tornerà la scorza dura, come era prima. Se vorrai saper

Come si faccino le lettere visibili con l'acqua sopra l'uovo.

Dissolvi il vitriolo nell'acqua, e scrivi sopra la scorza, e quando sarà secco, non si vedrà nulla. Quando vuoi, che si leggano, cuoci le galle nel vino, e sommergi l'uovo ivi dentro, overo scrivi sopra l'uovo con l'acqua della calce, e ponilo nel lissivio, ove sia stato à molle il legno brasile, e si vedranno fuori le lettere pavonazze, overo scrivi col sevo sopra la scorza, poi sommergilo nell'acqua di vitrio-

lo,

Digitized by Google

lo, e dopo secco, radi il sevo, e non apparirà cosa alcuna: ma quando lo porrai nel vino già detto, si vedranno biancheggiare le lettere sopra la nera corteccia. Insegnaremo anchora

Come si faccino le lettere visibili sopra l'uovo.

Scrivi sopra l'uovo con succo di cedro, di cepolla, ò con latte di fico, le quali come le accosterai al fuoco, diverranno subito gialle, e questo si potrà far nell'uovo crudo; perche quando lo cocerai, appariranno le lettere,

Che le lettere scritte sopra l'uovo appariscano con la polvere.

Scrivi sopra la scorza con aceto, grasso, latte di fico, di titimalo, overo gomma, le quali quando vorrai, che appajano, appariranno con polvere di carboni, ò di carta brusciata, ò paglia, e saranno negre. Ci è anchora un'artificio

Che una lettera si metta dentro un'uovo.

L'Epistola, che havrai à mandare sia breve, e la carta sia stretta, e lunga, che non avanzi la larghezza di mezzo dito, con brevi parole, e con caratteri sottili esponi il suo concetto, dopo con una punta di coltello sottilissima cava una fissura nell'ovo, e cavata rompi quella pellicola, che stà sotto la scorza con una paglia, overo altro, e pigliando la lettera dall'un capo ponila dentro à poco à poco; perche ci entrarà agevolmente, anchor che fusse di dieci palmi, poi piglia calce, e gomma mischia, & ottura quella fissura, che non paja, overo cerussa, e gomma dragante; perche è impossibile, che si posa conoscere. E se ti piace, facendo così, avverrà più gentilmente. Poni l'uovo dentro l'acceto per tre, ò quattro hora sole, e come vedrai che comincia à remollirsi, con una punta di coltello apri la scorza, e poni all'hora la polizetta di carta, poi ponilo à molle nell'acqua fredda, e lascia così finche sia fatto duro, come era prima.

Come si possa scrivere in diversi luoghi, che inganni coloro, che vogliano leggere. Cap. V.

HAvemo insegnato i modi di scrivere invisibili, hor scriveremo quelli, che scrivendo sopra varie cose, anchor che apparenti pur ingannaremo le spie, l'intercettori, con una artificiosa emulatione. E primo

Come possiamo scrivere in un sottil filo.

Ma veggiamo prima come l'habbino usato i nostri più antichi. Scrive Gellio nelli libri delle notti di Atene, che i Lacedemonij scrivevano a' suoi generali, acciòche le lettere intercepute non manifestassero a' nemici i consigli occulti, inventorno con gran diligenza questo modo di scrivere, quantunque alcuni riferiscano questa inventione ad Archimede. Pigliavano due legnetti lunghetti, rotondi, e puliti al torno eguali, che fussero, di lunghezza, e di rotondezza eguali, e l'un di questi si dava al generale, che andava alla guerra, e l'altro si conservava nella Città in poter degli ufficiali, quando dunque accadeva il bisogno di servirsi di quelli, facevano una fascia di carta stretta, e lūga, che bastasse ad avvolgere intorno intorno quel legnetto, e che le estremità fussero bene aggiustate insieme l'una

con l'altra,come un cojo,e non vi appariſſero fiſſure fra loro,come havevano così accomodata la carta, ſcrivevano da un capo per lungo dal principio del legno infino alla fine,dopo preſto toglievano quella carta di là, e ſi mandava al generale,e giudicavano, che ſe quella faſcia di carta fuſſe venuta in poter de' nemici, vedendo quelle lettere tronche,quelle dittioni manche,e molto lontano da ogni intelligenza,che mai ne haveſſero potuto cavar coſttutto,ne gli ingannò la loro ſperanza; perche quante volte cadde in mano de' nemici, non ſi potevano mai imaginare, che quelle linee tronche poteſſero haver qualche ſignificato; ma le diſprezzavano,come coſa fatta à caſo, e ſenza ingãno;ma quello ſcritto venendo in mano di colui à cui era drizzata,pigliando quello ſcritto, & avvolgendolo intorno à quel legnetto nel modo,che era ſtato avvolto quando ſi ſcriſſe, ſi vedeva che le linee tronche, e le dittioni manche s'andavano à congiungere con le ſue compagne,intendevano il voler loro. Queſta ſorte di ſcritto la chiamavano in Greco Scitala. In queſto modo ſcrive Plutarco, che fù ſcritta una lettera à Liſandro nell'Helleſponto. Ma noi havemo trovato ſcrivere ſopra un filo. Faccinoſi due legnetti rotondi di egual lunghezza, e rotondità, l'un ſe ne dia all'amico, che ſe ne và fuori, & un'altro tenemo à caſa,e quando vogliamo avviſare, avvolgemo il filo ſopra quella verga,e facciamo diligenza che ſtiano ben dritti, & accoſtati inſieme,che non vi appaja ſotto nulla del legno,così havendo accomodato quel filo,per la lunghezza della verga ſcriveremo, come di ſopra, tutto quello, che vogliamo,ſe i legnetti ſaranno larghi,capiranno più verſi. Ma ſe tu porrai il filo à molle in acqua,dove ſia diſſoluta alume, l'inchioſtro non ſi dilaterà nel lino,e farà letteresma ſi reſtringerà,e farà il carattere più netto. Poi tolto il filo dal legno lo avvolgeremo in una carta, come gliomeri delle donne. E per farlo più occulto, potremo con quello lavorar gli orli di una camicia, ò di fazzoletto, e lo inviamo all'amico aſſente. Perche un curioſo intercettore non potrà imaginarſi mai,che ſia ſcritto in quel filo, nel qual non vedrà ſe non certi punti diſſeminati. Ma l'amico avvolgendolo d'intorno al legnetto della medeſima groſſezza havendo avvertenza di giunger l'un ponto con l'altro,e che faccino dittione, agevolmente intenderà l'avviſo dell'amico. Inſegnaremo

Come ſi ſcriva in una carta pergamena,che lo ſcritto non ſi veda.

Come havrai ſcritto in una carta pergamena,accoſta al lume della candela,ò del fuoco,perche ſubito ſe increſparà,e ſi ravvolgerà in ſe ſteßa,che non terrà più forma,nè ſembianza del primo ſcritto;il che ſe da alcuno ſarà viſto, non potrà imaginarſi che ci ſia inganno ſotto. Ma volendoſi poi leggere quello, pongaſi in luogo humido,ò ſi bagni leggiermente,che da ſe ſteſſo ſi dilaterà,e tornerà come era prima piano,e diſteſo, che lo ſcritto, che ci fù fatto prima, ſi leggerà ſenza alcuna fatica. Hor inſegnaremo

Come ſi poſſa ſcrivere ne' tagli de' libri.

Quando un libro ſarà ben ligato, e tagliato da' lati, e tinto di color nero i tagli, noi incurveremo il taglio,& apriremo in modo, che ſtiano le carte oblique, & eſſendo così obliquate, potremo ſcrivere nell'eſtremità di quelle carti, e narrar la noſtra intentione, che come drizzerà il libro, e le carte ritorneranno al ſuo luo-

go,

itized by Google

go, non appar cosa alcuna, nè si potrà imaginare, che ivi sia scritto alcuno; ma colui che vorrà leggere quello scritto bisogna aprirlo, & obliquarlo nel modo che stava, quando scrivessimo, che all'hora si vedrà lo scritto. Nel medesimo modo potremo scrivere in quei ventagli, che si piegano in tante piegature, e poi s'aprono, e si distendono. Potremo anchora

Scrivere nelle carti da giocare.

In quel luogo si potrà ben scrivere, principalmente nelle carti da giocare, le quali bisogna ordinarle con un ordine certo, che l'una segua l'altra, e tutte dritte, ò roversie con ordine, e come l'havrai così accomodate, scriverai ne' tagli quello che vogliamo, e dopo le mescolarai fra loro, e le rivolgerai sotto sopra, che niuna forma più ritenerà dello scritto; ma solo se alcuno curioso risguardatore vorrà mirarle sottilmente, non vedrà se non certi punti disseminati: ma quando si vorrà leggere, ponganſi con quell'ordine che si scrisse, che i punti, e le linee s'accozzeranno, e s'aggiusteranno insieme, e si leggerà ogni cosa eccellentemente. Potremo ancora scrivere nelle penne delle colombe, e di altri uccelli bianchi, rivolgendole sopra, e scrivendoci, che come lasciandole, ritorneranno al suo luogo, non mostreràno alcuno scritto; ma rivolgendole poi al modo, quando scrivesse, leggerai il scritto, lo che non sarà di poca utilità à coloro, che si servono delle colombe per corrieri. Ci è un modo

Come si possa nascondere le lettere in un legno.

Si farà con una fraude da non scoprir mai, imprimere caratteri in un legno, che non si vedranno, se non quando vogliamo. Sia il legno carnoso, e molle, come di pioppo, teglia, e simile, e con quei ferri, che usano gli Stampatori imprimere nelle matri di rame le lettere, che volgarmente chiamano ponzoni, se imprimano le lettere sopra quel legno, che profondino mezzo dito, poi si appiani quel legno con la ascie de' maestri lignaij, finche giunga la profondità delli caratteri impressi, e come sarà tutto spianato, & eguagliato, manderai il bastone, ò tavola all'amico, che sia consapevole del fatto, il quale ponendo quel legno dentro l'acque, e gonfiandosi d'acqua usciranno le lettere fuori, e tanto, quanto per forza furono impresse dentro, e le lettere appariranno preminenti, e chiarissime fuori. Questo potemo eseguire ne' vasi fatti al torno, che dopo che son tornati, s'imprimeranno le lettere, e poi lo ritorniamo al torno polito, e mandandolo all'amico, e ponendolo nell'acqua vedrà le lettere.

In che luogo si ponno nascondere l'epistole. Cap. VI.

RAggionaremo delle epistole, dove si possano nascondere, che non diano suspittione di frode, & all'ultimo parlaremo de' corrieri addurremo alcuni essempi, che havemo trovati nelle historie degli antichi, e che cosa vi havemo trovato di buono. E primo

Come le epistole si possano nascondere in un legno.

Mi occorre un luogo di Teofrasto, nel qual ci ammonisce, che inciso, e tagliato

nella ſcorza di un'arbore verde, e cavato tanto dentro, quanto capiſca una lettera, e poi ligato bene, paſſato un giuſto tempo, di natura ſerrarſi il legno, e reſtarvi dentro chiuſa. In queſto modo egli alli religioſi comandamenti per induſtria di huomini, rinchiuſe le lettere nell'arbore, e giudica che gl'huomini ſi poſſano così tirare à maraviglia. Ma queſto eſſempio di Teofraſto l'hò poſto quì più toſto per una ſomiglianza, che poſſa giovarci molto à quello, di che havemo biſogno; perche à poterſi ſervir di queſto, ci biſognarebbe molto tempo. Ma queſto lo potemo uſare nel legno ſecco, come l'abete non incomodamente in queſto modo, incollando poi le giunture con colla bianca. Anchora ſi ponno

Naſconder le lettere nelle torte.

Come hanno uſato i noſtri maggiori. Addurremo quì un'aſtutia di Policrete, femina, la quale mentre ſi celebrava nel campo de'Mileſij una feſta ſolenne della patria, mentre tutti ſtavano ſepelliti nel vino, e nel ſonno, eſſendole data occaſione dal tempo per poter avviſar i fratelli, così fece. Pregò Diogene Prencipe degli Eritrei, che li fuſſe dato poteſtà di poter mandare a' fratelli alcuna parte di quei cibi, che haveano mangiato, di che havuto licenza, ſcriſſe in tavoletta di piombo, quello che volea avviſare, e quello naſcoſto ne'piatti, diſſe à colui, che li portava, che diceſſe da ſua parte a'fratelli, che ſoli eſſi ſi mangiaſſero quelli, i fratelli aperta la torta trovaro la lettera, che vi era naſcoſta dentro, e così eſeguiro quello, che eſſa avviſò, con l'arme aſſaltando i nemici, che già erano nel vino, e nel ſonno ſepelliti, reſtarono vincitori del campo. Furono anchora ſoliti i noſtri antichi

Inchiuder le lettere dentro gli animali.

Harpago, come ne ſcrive Herodoto, l'inchiuſe in un lepore ſventrato, e colui, che lo portava havea veſtito da cacciatore, le mandò à Ciro. Saria quaſi il medeſimo

Naſconder le lettere nelle veſti.

Anchora i repoſtigli delle veſti ci ponno dar queſta commodità per fuggir la ſoſpettione, e ſi ponno portar nel ſeno, e ſotto le ſole de'piedi. Ovidio nell'arte di amare, in queſto propoſito, così dice

Acciochè alcun portar poſſa le lettere
Sotto il ſeno potrà ſotto la faſcia;
E delle ſcarpe anchor potran le ſuole
Sotto i piedi celar l'occulte note.

Naſconder le lettere nella correggia.

I Campani havevano in uſanza, che quando volevano avviſare i Cartagineſi, & eſſendo ben guardati intorno da' Romani, da'quali erano aſſediati, mandarono un ſoldato ben ornato, con dir ch'era fuggito dall'eſſercito, il qual portava una lettera nella cinta della ſpada, e ſimulando eſſer fuggito, la portò a'Cartagineſi. Altri ſono ſtati, che hanno ſcritto dentro i foderi delle ſpade, e ſenza eſſer ſcoverti da alcuni hanno avviſato gli amici. Ma noi ſolemo in queſti noſtri tempi

Naſconder le lettere nelle viſcere degli animali.

Le

Digitized by Google

Le quali involgendogli intorno alcune coſe da mangiare, le havemo date ad inghiottire a'cani, overo ad altri animali, e dopo ammazzando quello, l'hanno cavato dalle budelle l'avviſo, ne ſi è laſciata coſa à dietro, à far che la coſa ſortiſca effetto. Solemo anchora ne'noſtri tempi

Rinchiuder le lettere nelle pietre

Togliemo le ſelici, e nel mortajo di bronzo le piſtamo ſottiliſſimamente, e ſi ſetacciano poi molto bene, poi ſi pone in vaſe di rame à liquefare al fuoco la pece greca, cioè per ogni libra di ſelice due oncie di pece greca, poi ſi aggionge la polvere, e ſi meſchia, poi ſi rinchiude la lettera in due lamine ſottili di piombo, e ſi rinchiude dentro la miſtura, e ſi piglia dalla caldaja, e ſi pone in un ſacchetto di tela di lino, e ſi ſtringe quando è calda, di modo che prenda una forma rotonda, poi ſommergerla in acqua fredda finche divenghi dura, e raſſembri una ſelice.

Di quali meſſaggieri occulti ci poſſiamo ſervire. Cap. VII.

HEbbero parimente gran penſiero gli antichi nel naſcondere i corrieri; percioche l'hanno fatti andar veſtiti, ſotto diverſi habiti per occultargli, e ſi ſono alcuna volta ſerviti in lor vece degli animali; percioche

Simular l'habito di un cane

Fù inventione di Gioſippo, il qual comandò che gli corrieri ſi copriſſero di lana, e così paſſando ingannavano le guardie, & i ſoldati che vigilavano à queſto effetto, i quali come coſa da diſprezziarſi, non ſe ne guardavano, che ſe pur alcuna volta erano ſcoverti dalle guardie, ſi imaginavano che fuſſero cani, e ſe ne ſervì tante volte, finche ſe ne accorſero le guardie, ſi che cinſero la valle, che più nō vi poteſſero paſſare. Ne baſtò queſto alla humana curioſità, che trovar via d'ingannar anchor le ſtrade, accioche i corrieri nō veniſſero in poter delle guardie, e di coloro che l'intercepevano. Laonde laſciato di andar per terra, cominciorono andar per li fiumi: ma accioche l'acqua non iſcancellaſſe le lettere, come ne avviſa Frontino, ſcriſſero le lettere in lamine di piombo, e poi attaccate alle braccia de'ſoldati valicavano il fiume Sabella. Ma Lucullo, come riferiſce l'iſteſſo Frontino, per avviſar i Cizigeni della ſua venuta, i quali all'hora erano aſſediati da Mitridate, & eſſendo guardate le vie che non ſi poteva paſſare, la quale con un picciol ponte ſi paſſava, tentò di paſſar per mare. Tolſe un ſoldato de gli ordinarij per queſto effetto, e lo fe ſedere ſopra due utri gonfiati, e che dentro havevano le lettere rinchiuſe, & attaccate di due legnetti nel mezzo, che havevano ſembianza di lontano di una beſtia marina, paſsò il fiume per ſette miglia, avvisò coloro della venuta del lor generale. Così anchora

Servirſi delle ſaette per corrieri

Sono

Sono ſtati anchora ſoliti, ne queſta aſtutia le parve aſſai ſicura, dubitando ſempre l'huomo, che ò p qualche inganno, ò per caſo il corriero fuſſe venuto in mano de'nemici, e che haveſſe all'ultimo manifeſtata la verità, ò che per forza di tormenti, l'haveſſero fatto confeſſare, hanno cercato di mandar i corrieri per l'aria, e queſto con le ſaette, dellè quali alle volte ſi ſono ſerviti in vece di corrieri, che andando coſi per cielo, fuſſero ſtati ſicuri, che non fuſſero ſtate intercepute dalle guardie, e q̃ſto modo, come ſcrive Herodoto, è ſtato uſato da Artabazo, e da Timoſſeno, sẽpre che fuſſe ſtato biſogno che l'uno haveſſe voluto avviſar all'altro alcuna coſa; pche attaccãdo la lettera a'piedi della ſaetta, & accomodatevi di ſopra le penne la tiravano con la ſaetta al luogo deſtinato. Quà parmi ſia convenevole apportar l'eſſempio di Cleonimo Rè di Macedonia: coſtui tenendo aſſediata la Città de Trezemi, mandò intorno à molte parti della Città eccellentiſſimi arcieri, ch tiraſſero dentro molte ſaette, ſcrivendovi dentro. Vengo per por la città in libertà; laõde accadde, che l'eſſercito appoggiãdo le ſcale al muro della città, preſero, e ſaccheggiar la Città. Cicerone eſſendo aſſediato da'Franceſi, fù riferito à Ceſare, che non potevano più ſoſtenere l'aſſedio, mandò un ſoldato di notte, che lanciaſſe una lettera attaccata ad una ſaetta per ſopra le mura, il quale havendolo fatto, e ritrovata la mattina la ſaetta, fù portata à Cicerone dalle guardie, e vi erano ſcritte queſte parole: Ceſare deſia che Cicerone ſia fedele, aſpetta l'avviſo. Così venuto ſubito Ceſare, e rotto l'aſſedio, ſcacciò i nemici. Noi a'noſtri tempi lo poſſiamo far più ſicuramente, e con più commodità con i tiri dell'artigliaria, ò archibuggi, cioè riſtretta la lettera, & avvolta in una forma di balla quanto più ſtrettamente ſi poſſa, e poi poſta nelle forme dove ſi formano le balle di piombo, ſi butta ſopra il piombo liquefatto; ma non infocato, e così poſta la balla nella canna dello ſcoppio la mãdiamo per aria; ma perche ſono picciole, e ſarebbe difficile à ritrovarſi, ſe ne potranno mandar molte. Il modo di cavarne la lettera da dentro la balla, ſarà, overo ponendola à liquefare à poco fuoco, ò laſſata dentro l'argento vivo, in poco ſpatio di tempo ſi diſfà, laſciando la carta intatta. Inſegnaremo anchora

Uſar la colomba per corriero

E ci ſerviremo degli uccelli per meſſaggieri, & à far queſto effetto ci ſerviremo delle colombe, e delle rondini, quaglie, & altri uccelli anchora. Queſte dunque ſempre, che ne havremo biſogno, levatele da'luoghi loro, e portate con voi altrove, attaccãndole le lettere al collo, overo a'piedi, laſciandole andare ſe ne ritornano a'luoghi loro, e di ſimili corrieri ſe n'è ſervita l'antichità quando ne have havuto biſogno avviſar gli aſſenti. Horatio Conſole, come ſcrive Frontino, volendo à Decio Bruto, che era aſſeddiato da Antonio in Modena tenne molte colombe in luogo oſcuro, e digiune, poi dal luogo, che potè più vicino alle mura le laſciava andare, le quali ávide di luce, e di cibo, volando ſopra le altiſſime parti degli edificij, ſi riposavano, le quali Bruto pigliava, e così era avviſato delle coſe che erano fatte; laonde poſto ſempre cibo a'quei medeſimi luoghi, le riceveva. Di quà Plinio. Non giovarono ad Antonione le guardie vigilanti, ne l'haver teſe le reti al fiume, caminando il corriero per l'aria.

Col

Col medeſimo modo in un giorno fu avviſata la vittoria da Olimpia di Egina di Tauroſtene al ſuo padre, ſe ben molti dicono che ſia ſtato avviſato per incanti. Altri la raccontano di altro modo, che Tauroſtene partendoſi dalla ſua caſa portò ſeco una colomba, che havea laſciata i ſuoi piccioni all'hora uſciti dall'uova, & anchòra bagnati, e dopo haver vinto, havendola veſtita di porpora la fè libera, la qual volando con grandiſſima preſtezza per ritornar a'ſuoi figli, in vn giorno volò da Piſa inſino ad Egina: di che ne fa fede Eliano. Non mancano, chi han fatto il medeſimo effetto con le rondini, che levatele da'nidi, laſciati i loro figliuoli, come fur fatte libere, ſe ne ritornaro alle caſe loro. Scrivono molti oltre i mari nell'oriente eſſervi certe colombe, le quali ſervono in vece di corrieri, e che ſe ben l'è chiuſa la ſtrada per mezzo i nemici, portando le lettere de' loro padroni attaccate ſotto l'ali, in breviſſimo tempo le portano in molto lõtano paeſe; il che forſe inteſe Giuvenale, quando diſſe

Come ſe dalle parti aſſai remote
La lettera volò come ſaetta

Si trova anchora ſcritto nell'antica memoria delle hiſtorie, eſſer ſtato un Rè di Egitto chiamato Marte, il qual s'haveva allevata una cornacchia, e fattala domeſtica, e piacevole, della quale ſi ſerviva, ſempre che haveſſe havuto biſogno di un corriero, ò di una ſaetta volante per avviſar alcun fatto; percioche quella, come fuſſe ſtata ragionevole creatura, portando la lettera, volava dove era di biſogno, ſapendo beniſſimamente il luogo dove biſognava gire, dove biſognava fermarſi, dove ripoſarſi. Queſte coſe ha ritrovata l'imaginatione humana per guardarſe da'pericoli, e ſervirſene ne'biſogni; ma con le ſue medeſime inventioni poi ha nociuto à ſe ſteſſa. Quando l'eſſercito Chriſtiano combatteva Tolomaide, havendo Saladino ſervitoſi di una colomba per avviſar gli aſſediati nel modo già detto, confortandoli, che ſteſſero di buon animo, che aſpettaſſero la ſua venuta ben preſto, la quale eſſendo, ſtata preſa da'noſtri, le attaccaro una lettera di contrario tenore, e poi la laſciaro andare; laonde accadde, che havendola quelli ricevuta, e diſperati di poter eſſer più ajutati, ſi ribellorno; talche poſſiamo ſtimar nelle coſe humane eſſer più toſto frode, che ſicurezza alcuna. Dice Temiſtio, che frà tutti gli animali, la colomba ha molta memoria, che habbino l'intelletto aſſai netto, e purgato, e perciò ſe ben tutti gli animali tolto da'nidi, dove erano i ſuoi figli, e poi laſciati andare, tutti ſe ne ritornino volando, però non tutti hanno memoria tanto grande, che traſportati di lontano, ſe ne poſſano ritornare. Io hò viſto queſta prova delle colombe, ritornando una ſera à tardi dalla villa un mio ſervidore portò à caſa un par di piccioni poco innanzi nati, avvolti dentro la cappa, e giunto à caſa di notte li laſciò in una camera chiuſi. La mattina fatto giorno fuggiti per le feneſtre, e mirata di lontano la villa, levate à volo, in un ſol volo ſe ne ritornaro in una battuta d'occhi. E per queſto ſi legge nel Geneſi, che Noè mandò la colomba, e ritornò: ma non ritornò

il

il corvo; perche non hà memoria. Il medesimo effetto potrebbe haversi da gli altri animali nati di fresco.

Come si ponno mandar corrieri, che non sappino dove portino le lettere, ne si possano ritrovar da alcuno. Cap. VIII.

E Stata appresso dell'antichità un'altra inventione ritrovata con barbarica astutia, della quale fà mentione Herodoto sotto la persona di Histieo. Costui, Regnando Dario in Asia, nato non d'ignobil luogo, stando in Persia in corte del Re, e volendo avvisar Aristagora nascosamente per lettere, che si ribellasse da lui, e dubitando, che forse fosse stato intercetto il corriero, e fatto palese il tradimento, si fusse di gran periglio, ritrovò questa inventione. Ad un suo servo, che gran tempo era stato infermo de gli occhi, li rase i capelli dal capo, con iscusa, che li voleva far un rimedio per la vista, e sopra la cotica scrisse con inchiostro leggiermente i caratteri, e scrisse sopra il capo tutto quello, che havea in animo di avvisar l'amico, dopò lo tenne appresso se infin à tanto, che fussero cresciuti i capelli, e dopò cresciuti, lo mandò ad Aristagora con commissione, che quando fusse gionto à lui, l'avvisasse, che come havea fatto egli, così l'havesse il capo raso. Gionto il servo in Mileto, dove stava Aristagora, ricordevole di quãto l'havea comandato il padrone, li fè l'imbasciata, egli sospettando, com'era vero, che l'imbasciata non fusse stata senza cagione, gli rase il capo, e così ricevè l'imbasciata. Queste sono l'inventioni, che trovò l'antichità per nascondere i corrieri; ma questo non può esser ben sicuro, che rasi i capelli, si scrivesse nel capo; percioche, sudando il capo, come che spesso suda, agevolmente si ponno scancellar le lettere, e se per non scancellarle forasse la cotica con l'aco, ne in questo sarebbe di sicuro colui, che porta l'inscrittione, se fusse intercetto; perche in quei tempi si fà diligentissima perquisitione; la paura, la necessità fà l'huomo più accorto del solito astuto, e vigilante, ne par che habbi mai fatto cosa à bastanza, se non hanno cercato, e tentato tutte le strade; onde poßano conoscere la verità, non si lasciano promesse, non si perdona à tormenti, & à supplicij, non à pavore, e se questo non basta, per ritrovar le lettere dove nascoste stieno, si cercano non solo le calze; ma le suole delle scarpe; si tagliano le vesti, si scusino le cuisture, & alle volte non si astengono di cercar infin alle intestine; onde come potrà à questo star sicuro il capo, che non sia cerco? Ma noi possiamo mandar le lettere, e scriverle in loco, che non potranno esser lette da altri, se non da chi noi vogliamo, e colui, che le porta per qualsivoglia lunga distanza, & anchor che fusse il corriero preso per la strada, e tormentato fusse dimandato, non saprà che confessare, ne che dire; perche egli veramente non sà nulla, e la lettera starà sempre occulta, ne il tempo, ne la fatica di caminare potrà scancellare i caratteri, ne importa, che il corriero passi per mare, ò per fiumi, ò per la polvere, ò che il suo proprio sudore le possi mandar via.

Que-

Queſto ſecreto quanto importi a'Principi, lo laſcio conſiderare à loro, per appartenere ſolo à loro, di avviſare à gli amici aſſediati alcuna coſa; poiche ſi vede apertamente, che da uno avviſo pende la vittoria di una Città, overo di uno eſſercito. Ma queſta inventione degli antichi parte è buona, e parte è falſa, impreſſero le lettere nel capo, accioche colui che le portava non le poteſſe leggere, ne per acqua, ne per ſudore ſi potevano ſcancellare; perche erano intagliate nel capo, e perche col creſcere de' capelli, erano fatte inviſibili; perche non ſi vedevano. Et accioche il corriero non ſapeſſe quello, che ſe le ſcriveva nel capo, trovaro occaſione, che fuſſe infermo degli occhi, con iſcuſa di farſegli qualche rimedio, che l'haveſſe à giovare, per non farlo ſoſpetto del fatto. Ma l'inganno non par troppo ſicuro; perche il vedere raderſi il capello lo potevano porre in ſoſpetto dell'inganno, e così ſcoprir la frode; Oltre à ciò, ſe fuſſe biſogno di fretta di mandare il corriero, come potea farſi, che biſognava aſpettar più di un meſe, fra tanto, che creſceſſe il capello, e poi ſe le lettere ſe imprimevano nel capo con punture, come non voleva accorgerſi dell'inganno per lo dolore? Ma veggiamo come habbia potuto Hiſtieo

Scriver lettere nel capo, che non ſi poſſano ſcancellare

Secando la cotica con una punta di aco, overo aprendo la cotica con un raſojo, buttandovi ſopra polvere di pece greca bruſciata: perche così ſolemo imprimere nella faccia de'ſchiavi bianchi le lettere del nome del ſuo padrone, che giamai ſpariſcono dalla faccia. Fannoſi anchora

Lettere dentro la pelle, che mai ſpariſcano

Preſtamente in queſto modo. Si pongono le cantarelle à molle nell'acqua forte per un giorno naturale, e ſi farà più preſto in quella che parte l'oro dall'agento, e poi con uno ſtilo ſi ſcrive ſopra il braccio, overo in altro membro, la carne tocca da quello humore, farà per ſopra alcune veſichette, e ſi ulcera, e partendoſi quelle reſtano i ſegnali dell'acqua forte bianchi perpetuamente nel braccio; e reſteranno le lettere ſenza partirſene mai. E queſto è meglio del ſecreto di Hiſtieo; perche non ſi ponno leggere ſotto i capelli; perche le lettere reſtano bianche, e di color di latte. Ma ſi vogliamo che nõ vi reſtino perpetuamẽte; ma per alcuni giorni, lo potremo far in molti modi. L'acqua forte ſe havrà mãgiato rame, overo argento, e ſcriverai con quel liquore ſopra la pelle, vi pareranno per molti giorni, & il medeſimo avverrà con l'olio di miele. Inſegnaremo al fine

Come un corriero poſſa portar lettere, che non ſi veggono, e non ſi ponno ſcancellare, che non ſappia che le porti, e come ſi faccino viſibili quando ſi vuole

Queſto avverrà, ſe le lettere ſi ſcriveranno dietro le ſpalle del corriero, ſenza che lui ſe n'accorga, e queſto faremo con alcuno ſonnifero, che lo facciamo profondamente dormire, mentre ſi ſcrivono, e ſi ſeccano. Come ſi faccino i ſonniferi tutto queſto libro n'è pieno; le lettere, come ſaranno ſecche, non appariranno; il che anchora ſeppero gli antichi. Ovidio

Ingannerà queſto i cuſtodi anchora,
Che in vece della carta ſerviranno

Le ſpalle, e porterà dentro il ſuo corpo L'epiſtola.

Ma veggiamo ſe con alcuno liquore ſi può ſcrivere ſopra le carni, che valicando un fiume, ò per pioggia, ò per ſudore non poſſano andar via; e dopo ſpargendovi ſopra una polvere, overo un liquore, appariſcano le lettere. Si fa ſopra le ſpalle una ſcrittura, la qual lavandola con un certo liquore, che non baſterà huomo à poterlo imaginare ſe non colui, che ſaprà veramente il ſecreto. Quãdo ſi ſcrive con vitriolo ſoluto nell'acqua, con la decottione delle galle ſi leggeranno. Se ſi farà acuta, paſſerà dentro alla cute, e le lettere, non ſi potranno ſcancellare, in ſuo loco ci potremo ſervir del ſuo olio, il ſal ammoniaco con la calce, over col ſapone, fa un color torchino. Se con olio di litargirio ſaranno fregate appariranno di latte, con acqua vite, overo in ſua vece aceto diſtillato, & acqua di ſale.

Come ſi poſſano far caratteri, che ne cadano à giorni determinati. Cap. IX.

TEntaremo d'inveſtigare come ſi poſſano far lettere ſopra la carta, overo in altri luoghi, che a' determinati giorni ſpariſcano, & alcuni altri caratteri, che non ſi veggano, che appariſcano quando vorremo a' giorni determinati, de' quali ci poſſiamo ſervire non ſolo per le cifre occulte; ma nelli altri uſi neceſſarij per la noſtra vita. Ma le lettere che ſpariſcano ſi ponno far di due modi, ò con acque forti, che rodano la carta, overo con liquori, che da loro iſteſſi ſuaniſcano, ò che per ogni leggiero toccamento ſe ne cadano, e che laſciano il luogo, dove ſono ſtati ſcritti, ſenza alcun ſegno. Ma cominciamo ad inſegnare

Come ſi faccino i caratteri, che rodono la carta

Se meſchiaremo olio di vitriolo nel noſtro inchioſtro, overo con alcun altro colore nero, in pochi giorni rodendo la carta, overo l'iſteſſo inchioſtro, ſpariranno ſubito le lettere, overo in ſpatio di un meſe, ſecondo più, ò meno vi porrai dell' olio, che prima, che ti porrai à ſcrivere la lettera, ne potrai far la prova. Se vedrai, che oprarà lentamente, ci aggiongerai un poco più di olio, ſe troppo preſto, ne mancherai, ò la indebolirai con l'acqua. Il medeſimo farai, ſe meſchiarai la liſſivia fortiſſima, che chiamano volgarmente il capitello, con l'inchioſtro; perche primo diverranno gialle, e dopò ſpariranno. Il medeſimo farà l'olio di tartaro, over di ſale alchali, ò di ſoda, & il medeſimo farai con l'acqua forte da partir l'oro; perche rodono la carta, e l'inchioſtro, che appena ſe ne vedranno i veſtiggi delle lettere. Ma ſe deſideri ſapere

Come ſi faccino i caratteri, che ſpariſcano via

Habbiſi acqua vita purgatiſſima, overo di canfora, e carboni di paglia bruſciata; perche ſpirando l'acqua vita col tempo, ſpariranno le lettere anchora, e ſparendo via quella colla della tintura, caderà la ſcrittura. Facciſi polvere della pietra paragone ſottiliſſima, perche eſſendo di natura di arena, caderà più agevolmẽte

Digitized by Google

te dalla carta, che appena ſe ne vedrà l'orma, ò i ſegni delle lettere. Si fa anchora

D'altro modo

Spargaſi la polvere della limatura dell'acciajo nell'acqua da partire, che ſia tre volte tanto, alle quali aggiongerai fuligine di pece nera, ò di terebentina, accioche diventi nera, e cuopri l'inganno, dimeniſi ſopra il porfido con la pietra, poi ſcrivi, che come invecchiano ſe ne caderanno dalla carta. Queſto non mi par di laſciar di avvertire, che è capo, e principal avvertimento di tutta l'opra, far ſpeſſo prova, che ſe ſtà più del dovere in carta, aggiongaſi un poco di acqua forte, e ſe ſarai ingegnoſo non ſi vedranno i ſegnali del luogo, dove fù ſcritta la lettera, così haurai un ſecreto ſimile à queſto, ſe biſognarà ſervirti di tal ſecreto. Piglia egual peſo di criſocolla, ſale ammoniaco, & alume, e piſte tutte queſte coſe beniſſimo, ſi ponghino in una pignata, poi farai liſſivio forte con calce, poſto una tela di lino alla bocca del vaſe, che hà da ricevere la colatura, colalo, e così farai bugliere un poco, miſchia con l'inchioſtro, e come ſtaranno un poco di tempo in piedi, debilitandoſi à poco à poco, ſe ne caderanno, ſerba per lo biſogno. Al contrario poi ſe vorrai

Che le lettere viſibili appajano dopo qualche tempo

E che ſi manifeſtino da loro iſteſſe, te ne daremo alcuni eſſempi, accioche da te, ne poſſi inveſtigare de gli altri. Se ſcriverai ſopra il rame di Cipro con ſucco di cedri, overo di naranci, ò ſopra il rame comune, e laſcierai così intorno à vinti giorni, vedrai apparir le lettere verdi ſopra quelli. Et il medeſimo ſi potrà far in molti modi, cioè con ſale ammoniaco, diſſoluto nell' acqua, ſcriverai ſopra il rame; perche più toſto appariranno le lettere ſopra il rame.

Come poſſiamo radere le lettere ſcritte ſopra la carta.
Cap. X.

SE fra tanto accaderà, che vogliamo ſcancellare le lettere dalla carta, overo quelle che col tempo già erano ſparite, che appajano di nuovo, uſamo queſto artificio. Cioè ſe vogliamo

Rader le lettere da ſopra la carta

Cioè pergamena. Piglia acqua forte, cioè quella che parte l'oro dall'argento, e frega con un pennello un poco ſovra le lettere, e ſubito farà ſparir le lettere, cioè quelle, che ſaranno fatte con la galla, & il vitriolo. Ma ſe ti ſervirai dell'acqua forte, nella quale ſia diſſoluto il ſale ammoniaco, farai l'opra più toſto. Ma le lettere fatte à ſtampa, le ſcancellerai con più travaglio; perche non è fatto ne con galle, ne con vitriolo. Overo farai ballotte di ſolfo, e ſal alcali, fregando, roderà così bene, che non laſcierà il veſtiggio, dove ſia ſtato. Ma ſe vorrai poi ſcrivere in quel luogo, che havrai nettato, bagna il luogo prima con acqua, dove ſia diſſoluto l'alume, e così non ſi ſpargerà l'inchioſtro. Ma ſe

Rinovar le lettere già ſpartite

Digitized by Google

Desidererai, e vorrai leggere le lettere già sparite, buglirai le galle col vino, e bagnerai lo scritto con una spongia, e appariranno le lettere, subito, che teneranno quello humore, si coloriranno, e ritorneranno come erano prima.

Come si falsifichi la lettera, e'l sugello. Cap. XI.

NElle Città assediate, e nelli essercîti, e ne'negotij de'gran signori può esser di molta importanza falseggiar le lettere scritte di man del Generale, e aprir le lettere signate col suo sugello per saper quello, che contenghino, e dopò chiuderle, overo scrivere altre di contrario tenore, e cose somiglianti. Insegnaremo come possiamo

Falseggiare il sugello

Si liquefà il solfo, e quando è liquefatto, buttavi dentro cerussa polverizzata, questa mistura poni sopra il sugello; ma ponivi alcuna cosa intorno, ò di carta, ò di creta, e premi, e come è raffreddato togliolo via, & in quello havrai la stampa del sugello. Il medesimo anchora faremo in altro modo. Riempi una pignata di aceto, e buttavi dentro del vitriolo, & un poco di verderame, e lascia così mentre buglie, e dentro ponivi lamine di ferro, e poco dopò, toglilo, e rodi di sopra la superficie con un coltello, come una certa palugine, come luto, e serbalo in una scudella, poi di nuovo li butta, dentro la pignata, e leva l'altro, e radi nel medesimo modo, e così fin tanto che havrai una buona parte di quella rasura. In questo butta argento vivo, e fa una malgama, la qual mentre è molle, e tenera, imprimerai sopra un sugello, e lascialo allo scoverto; perche indurerà di tal sorte, che agevolmente potrai imprimere le lettere col sugello, che parrà metallo. Potremo anchora in altro modo fare il medesimo. Piglia limatura di acciajo, e ponila in un vase duro al fuoco, & aggiongivi quelle cose, che agevolano la sua fusione, e come sarà liquefatto, buttalo in un luogo cavo, poi pestalo in mortajo di bronzo, che si pesterà agevolmente, e così farai tre, e quattro volte, poi fanne polvere, e mischia con argento vivo, e ponila in una pignata vitreata, per una quarta parte di giorno insin tanto, che sia ben mischiato, all'ultimo imprimi in questa massa il sugello, e lascia raffreddare, e diverrà durissimo. Sarà cosa anchora possibile

Da un sugello grande farne una impronta picciola

Se accaderà alcuna volta, che habbiamo bisogno di un sugello minore faremo di questo modo. Piglia colla di pesce, dissolvila in acqua, poi bagna il sugello nell'olio; accioche non s'attacchi al sugello, poi circonda il sugello di cera, che non scappi la materia di quà, e di là, poi poni la colla di pesce al fuoco, e liquefalla, e buttala sopra il sugello, e come sarà raffreddato dopò tre hore, lo vedrai, che sarà tirato proportionalmente in minor forma. Se vuoi

Falseggiar la mano dello scrittore

Farai così, poni la lettera, che vuoi falseggiare sopra uno specchio di vetro, che non habbi la foglia da dietro, e sopra la lettera ponivi carta bianca, e sotto il vetro

Digitized by Google

tro il lume, poi tempera il tuo inchioſtro, che ſia come quello, di che è ſcritto la lettera, e va con la penna tirando le linee de'caratteri, come quelli, che ti appariranno di ſotto. Potremo

Aprir, e ſerrar le lettere, che non ſi cònoſcono

Alla noſtra uſanza ſi chiudono le lettere, ponendo una carta ſopra la lettera, che da una parte paſſa la lettera da una parte all'altra, e dall'altra ſi ſtende la carta che avanza ſopra la paſſata, ſi pone la cera ſopra la paſſatura, e poi col ſugello s'imprime, e così ſerrerai la lettera. Tu romperai quella parte di carta, che paſſa la lettera buſata, che ſubito s'aprirà la lettera, leggila, e ſerrala di nuovo, poi accomoda quella carta, che prima rompeſti in quel buſo, dove ſtava prima; ma prima bagnerai la fißura con gomma draganti liquefatta in acqua; perche s'incolla così con la carta, che ſarà più conſolidata in quel luogo, che nel reſtante della carta, ponivi ſopra un peſo; finche ſi ſecchi. E la frode non può ſcoprirſi; perche la colla è bianca, ne ſi diſtingue dal color della carta.

Come ſi potrà parlar di lontano. Cap. XII.

SOno molti modi, con li quali ſi può parlar con gli amici aſſenti, e molto di lontano, ò chiuſi dentro le carceri, ò che ſtiano nelle Città, e ſenza alcuna ſuſpettione, come diremo; ma hora di due modi, ò con la voce reflеſſa in aperto; overo per un condotto. Potremo

Con la voce chiara ſignificare à i conſapevoli alcune coſe

Coſa veramente meravigliosa à dirſi, che come la luce ſi riflette ad angoli pari, così avvien della voce; ma come ciò ſi facci con lo ſpecchio, lo inſegnaremo; ma come per mura dritte, ò circolari ſi poſſa parlare. Già è coſa volgare, che la voce uſcita dalla bocca, camina per l'aria, e ſe havrà all'incontro un muro uniforme, caminarà ſenza intoppo, e libera; ma incontrandoſi in alcun muro ſi reflette, e ſi ſente come veggiamo farſi nell'echo. Noi havemo parlato con un'amico aſſai di lontano per un muro di un'edificio circolare aſſai lũgo, e liſcio, e che ſtava aſcoltando, e le parole giongevano all'orecchie dell'amico incorrotte, come io le proferiva, tal che coloro, che ſtavano in mezzo di noi, nè aſcoltavano quello, che dicevano, nè vedevano il mover delle labbra, e così io intendeva poi quello, che l'amico diceva. Una mattina caminando per lo lido del mare, intendeva il ragionare de gli amici, che facevano in una barchetta, che mi ſtava lontana più di un miglio, il mare era quieto, e quaſi immobile, che le parole caminavano per ſopra la ſuperficie piana intiere. Hò inteſo in Mantua, & altri luoghi eſſervi un' edificio in una camera, che quello, che ſi parla in un cantone di quella, s'intende da un'altro, che ſta nell'altro cantone conſapevole del ſecreto, e che coloro, che ſtanno nel mezzo, non intendano nulla. Ma più ſicuramente, e più chiaramente ſi può

Parlar con gli amici tutte le coſe per un condotto

Sia il tubolo, ò condotto di creta; ma aſſai meglio di piombo, overo di alcuna al-

altra materia ben chiuſo, accioche la voce non ſuaniſca prima, che gionga all'altro capo per la lunghezza, così intiera, come uſcì dalla bocca di quello, che parlarà, così giungeva all'orecchie di colui, che l'aſcoltarà, il che non dubito, che ſi poſſa fare per molte miglia. Quando la voce non ſi rompe, e non ſi ſuaniſce camina per gran intervallo di camino intieramente; io l'hò provato per dugento paſſi,, per non haver havuto altra comodità di farne la prova, e s'intendevano le parole, così aperte, e così chiaramente, come proprio uſcivano dalla bocca di chi parlava. E da qua ſon venuto in penſiero, le parole che ſon portate per condotti di piombo, rinchiudendole così nel mezzo, e tenendole chiuſe così finche vi piace, che mai s'udiranno vſcir fuori, finche non s'apra l'altra bocca del condotto. Vedemo già che il ſuono camina con tempo, & eſſendo portato per un condotto camina per quello con tempo; talche avviene che ſia nel principio, e che ſia nel mezzo, & all'hora può rinchiuderſi. E ſe non haveſte comodità di un condotto, così lungo, ſi può far piegato in più parti, e rinchiudere in picciolo luogo più canali. Havemo letto, Alberto Magno haver fatto una teſta di creta, che parlava al ſuo tempo, e ſe ben dicono eſſer fatto ſotto ponti di ſtelle, io me ne rido; ma credo più toſto eſſere ſtato fatto da lui con queſto artificio; ma di queſto non ne hò fatto anchora eſperienza, ſe non di quello che hò ſcritto di ſopra. Ma hò inteſo da alcuni amici, due innamorati, che havevano le caſe molto diſtanti, havevano fatto un condotto di piombo, che paſſava per le mure, e per ſotto le ſtrade, e che ragionavano per quello.

Che di notte ſi può parlar col fuoco, e di giorno col fumo, ò polvere. Cap. XIII.

HOr mi reſta à dir il modo come poſſiamo di notte col fuoco, e con la polvere di giorno dimoſtrar il ſignificato di quello che vogliamo. E queſto può accadere di due modi, overo col fuoco dimoſtrar à gli amici d'improviſo alcuna coſa, che vogliamo, e che ſieno conſapevoli del fatto, ſempre che vogliamo, ò col numero delle faci, dimoſtrar le lettere, che componono quella parola à ſignificar la noſtra intentione, che quelli che di lontano ſtanno ſentano il moto, & il numero delle faci. Del primo modo ſi legge, Medea ſe haveſſe uccíſo Pelea haver promeſſo à gli Argonauti per una feneſtra di notte havercelo dimoſtrato, e ſe di giorno col fumo, & eſſendo ſucceduto l'effetto ſecondo il deſiderio, fingendo di voler ſciorre il voto alla Luna, fatto il fuoco, & acceſe le lâpadi al ſcoverto, dalla cima della caſa, come havea promeſſo, havercelo fatto intendere, & havendo ricevuto l'avviſo gli Argonauti, aſſaltare il palagio reale, & uccíſe le guardie, haverla reſa ſodisfattiſſima. Leggeſi, che Maga, havendo occupato il Paretonio, eſſer reſtata d'appuntamento con li guardiani, che alzaſſero una torcia alla ſera, & un'altra la mattina innanzi l'alba, e di queſto modo havergli fatto intendere, che arrivaſſe d'avviſo inſin dov'è Clio. A gli amici, chè ſtanno fuor della Città ſi può ſignificare la tornata, e le qualità della careſtia col fuoco. Si ſcrive, che Annibale come dice Polibio, eſſendo aſſediati gli Agrigentini da'Romani, con molti,

Digitized by Google

molti, e ſpeſſi fuochi di notte havergli ſignificato l'intollerabile fama che patiuano, e molti de' compagni per la fame, e per la careſtia eſſerſi ribellati a'nemici. Gli Greci fero patto con Sinone, di notte, quando i Trojani tutti dormiuano, dar un ſegno, che ſi fuſſero accoſtati, e che aperte le ſerrature del ventre del cavallo, uſciſſero fuori i ſoldati, che vi ſtavano rinchiuſi. Onde Virgilio.

Quando la real poppa alzò nel cielo
La fiamma, all'hor Sinone apre di pino
La porta, e cava fuor del ventre tutti
I Greci, che vi ſtavano rinchinſi.

Si poſſono anchora col dimoſtrar delle faci ſignificar le lettere, il che è ſtato trattato da Polibio. I luoghi da dove ſi moſtrano ſaranno, ò le cime de'torri, ò altri luoghi ſimili eminenti, accioche di lontano ſi poſſano vedere. Le lettere ſi dividino in due, ò tre partite, acciochè ſieno vedute, ò ſette per partità. Se ſaranno ſette, le prime ſi ſignifichino con una torcia, le ſeconde con due, e le terze cō tre. Si può anchora dividere il numero in quattro partite, ma nel dimoſtrarle, biſogna avvertire la varietà del lor moto, perche una ſola elevata, dimoſtrerà l'A, due volte il B, tre volte il C, e così ſottrahe l'ultima del primo ordine. Dopò alzando due una volta dimoſtra l'H, due volte l'I, e tre volte l'iſteſſe l'L, e così delle reſtāti del medeſimo ordine. Così poi quattro vna volta il K, le medeſime due volte. S, tre volte l'iſteſſe, e così delle reſtanti. Con queſto modo la moglie adultera ſignificherà da una feneſtra con tre lumi moſtrandoli cinque volte, poi due due volte, poi tre due volte, appreſſo una, una volta, la medeſima quattro volte, poi cinque volte le tre, dopo tre le medeſime quattro volte due. *Vir adeſt.* Si poſſono moſtrar i lumi di varij colori, ſe gli amici ſaranno di appreſſo. Poſſiamo col fumo dimoſtrar la venuta de' nemici, over altro che vogliamo. Laonde avvenne, per inganno di Amilcare, che gli Agrigentini ſeguendo gli inimici dilungatiſi molto dalla Città, cadero negli aguati de'nemici, che ſtavano naſcoſti, e bruſciata la ſelva, ne patiſſero una grande occiſione; percioche veggendo ſorger dalla Città il fumo, penſandoſi, che fuſſero richiamati dagli amici alle caſe loro, e rivoltandoſi, ſe ne venivano alla Città, eſſendo Annibale il Capitāno, ſeguendoli i Cartagineſi, quei che primo fuggivano, furono tutti ammazzati.

Fine del Decimo Sesto Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimoſettimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel quale ſi propongono i ſpecchi, che bruſciano, e le mirabili loro viſioni.

PROEMIO.

Già ſiamo gionti alle ſcienze di matematica, & il luogo comanda che ſi ragioni alquanto de' ſpecchi; perche non è coſa che più riſplenda nella Geometria per ingegno, per maraviglia, e per utilità. Ma che coſa ſi può imaginar più ingegnoſa, che alle dimoſtrationi di matematica concepute, & imaginate con l'animo, ſeguano certiſſimamente l'eſperienze? E la certiſſima dimoſtratione Geometrica ſi provi anchora con l'eſperienza degli occhi? Che coſa più mirabile ſi può vedere, che dalla vicendevole rifleſſione de' raggi ſi veggano nell'aria le imagini pendenti delle coſe ſenza veder lo ſpecchio, e l'oggetto? che veggendole, par che non accadino per rifleſſioni di ſpecchi; ma per incanteſmi, e per preſtigij degli occhi. I ſpecchi che bruſciano, non dove ſi adunano li raggi: ma in una lunghiſſima diſtanza, non ſolo far incendij; ma par che folgori celeſti, e ſpaventoſi incendij ne rappreſentino, tanto utiliſſime nelle guerre navali, per non dire in mille altri uſi neceſſarij. Si ſcrive, che in Siracuſa per inventione di Archimede con ſpecchi, che bruſciavano haver bruſciata l'armata de' Romani, e Tolomeo haver fatta la torre nel Faro, nella cui cima havea poſto uno ſpecchio, che per ſeicento miglia vedeva le navi, che veniſſero à depredare i ſuoi paeſi. Raggionaremo anchora degli occhiali; con i quali coloro, che ſono di poca viſta per molto ſpatio di lungi poſſano veder le coſe perfettiſſimamen-

Digitized by Google

mente, e ſe par che la veneranda antichità habbia inventato molte, e gran coſe, noi habbiamo trovate coſe maggiori, più reali, e più illuſtri, che non ſaranno di poco giovamento à coloro, che della proſpettiva ſi diletteranno, acciochè gl'ingegni nobili, e ſublimi habbino occaſione di poterne inventare infiniti degli altri. All'ultimo inſegnaremo i ſpecchi di criſtallo, e di metallo, come ſi faccino, e come ſi poliſcano.

Delle varie apparenze de'ſpecchi piani. Cap. I.

COminciaremo da ſpecchi piani; perche ſono più ſemplici, e di manco manifattura, e di minor ſpeculatione, e ſe ben le ſue apparenze ſono coſe volgari, ci havemo da ſervir di loro nelle apparenze, che havemo à narrare, e meſchiati con gli altri, faranno ancora molte ſecrete operationi. La varietà dell'imagini apparenti vengono ò dalla materia de'ſpecchi, ò dalla forma di che ſono formati, biſogna che il criſtallo ſia chiaro, e riſplendente, e ſpianato molto bene dall'una, e l'altra parte; che ſe ſarà manchevole di una, ò di tutte le due coſe, moſtrarà le imagini varie, trasformate, e brutte à gli occhi. Cominciaremo dunque à ragionar della materia, & inſegnaremo

Come i ſpecchi moſtrino le imagini pallide, e gialle, e di varij colori.

Quando il vetro è fuſo nelle fornaci, per ogni picciola parte, che ſaranno imbrattati, ſi coloriſcono di varij colori, ſe ſarà giallo, la faccia del riguardante parrà di icterico, ſe nero, una faccia di una difforme pallidezza bruttiſſima, ſe ne aggiungerai di più un poco, parrà un Etiope, ſe roſſo d'un'Imbriaco, e colerico, e finalmente renderà l'imagini di qualſivoglia colore, i coleri che ſi devono meſchiare, l'havemo inſegnato nel libro delle gemme. Molte volte havemo burlate le donne di una ſingolar bellezza, che quando ſi miravano, non corriſpondeva la imagine alla bellezza loro. Ma dalla forma dello ſpecchio ne naſcono grandiſſime varietà, cioè

Che la faccia del riguardante appaja diviſa per mezo.

Se quella ſuperficie, che s'oppone à gli occhi piana, e che ſia ſpianata eccellentiſſimamente alla norma, e l'altra faccia che ſi gionge cõ quella hà l'angolo molto ottuſo, che nel mezzo appaja quello angolo, e nelle eſtremità reſti acuta, e baſſa, dopo ſi ponga la foglia dietro, che l'imagine che rappreſenterà à gli occhi, dove le faccie ſi giongono in angolo, la faccia parerà diviſa per mezzo. Se vuoi

Che la faccia del riguardante appaja di aſino, di cane, ò di porco ſomiglianti ſſima.

Dalla variatione del luogo dell'angolo, ſi vedrà variare la forma del riguardante. Se quella parte dello ſpecchio, che ſarà poſta incontro all'occhio da dietro ſarà preminente in un orlo, overo un angolo ottuſo aſſai, ſi vedrà la faccia, che ſi ſporgerà in fuori, come la faccia di aſino, ò di porco. Se all'incontro degli occhi ſarà gonfia, parerà che gli occhi balzino fuori, come gli occhi delle locuſte. Se l'angolo ſi diſtenderà per la lunghezza dello ſpecchio, ſi vedranno la fronte, il

naſo, e la bocca acuti, come un moſtaccio di cane. Finalmente

Che tutta la faccia appaja varia, e difforme.

Se ti piace, manchi lo ſpecchio dalla ſua drittezza, e pianezza, il che accioche ſi facci, quando lo ſpecchio ſarà ſpianato, di nuovo tornalo alla fornace, e ſi rivolti dentro dalla dotta mano dell'artefice, accioche perda la ſua drittura, indi ſi ponga la ſua foglia dietro; Laõde dalla cava parte dello ſpecchio ti vien data la faccia cavata, e dalla parte ſporta in fuori, diſtorta, e gonfia da dentro, e da fuori, finalmente ſe ſarà ſpianato da una parte dello ſpecchio, la faccia parerà lunga, e ſe per lungo, larga la vedrai; laonde biſogna che da tutte le parti ſi ſpiani, accioche ti dimoſtri la vera forma della faccia. Inſegnaremo anchora

Fare uno ſpecchio di molte imagini.

Che moſtri più imagini l'una dopo l'altra, e variamente colorata. Faccisi il corpo dello ſpecchio di un vetro ſolido, di craſſezza di mezo dito, ſpianiſi di modo, che da una parte la graſſezza reſti intatta, e dall'altra parte concorrano inſieme le linee dell'una, e l'altra ſuperficie, acuta come il taglio di un coltello. L'altra tabella dello ſpecchio di tal modo, overo di più, & all'ultima ſi ponga la ſola foglia di ſtagno, che l'uno s'accommodi ſopra l'altro, che la parte più delicata di uno s'accomodi ſopra l'altra più ſoda, e così vedrà la faccia del riguardante doppia, l'una appreſſo l'altra, e la ſeconda è di ſotto ſempre di colore più debole. Così ſe accommoderai tre tavole di ſpecchio l'una ſopra l'altra del medeſimo modo, ſi vedono tre imagini, e quanto più di lontano ſi vedrà la faccia del ſpettatore dallo ſpecchio, tanto l'imagini delle faccie ſi ſpartirãno più l'una lontana dall'altra; ma accoſtandoti da preſſo quaſi ſi congiongono in una. Se gli moſtrerà una candela acceſa, ſe ne vedranno molte inſieme, il che avviene dalla vicendevole rifleſſione de'raggi. E ſe coloro che ſpianano gli ſpecchi non gli haveſſi così pronti, poſſiamo fare il medeſimo con i ſpecchi volgari, accomodando l'uno ſopra l'altro; ma ſia diſtante l'uno dall'altro con ſpatij proportionati, e poi ſi rinchiuda nel ſuo armario, che non ſi ſcuopra l'artificio. Ne laſcierò

Far che le lettere ſi mandino lontane à leggerſi in un muro.

Il che faremo col medeſimo ſpecchio piano, e gli innamorati, che habitano aſſai di lontano, poſſano parlar di naſcoſto. Scrivi ſopra la ſuperficie dello ſpecchio cõ nero inchioſtro, overo farai le lettere di cera un poco groſſette, e le porrai ſopra il ſuo piano, accioche s'occupi la ſua terſezza, dopo opporrai lo ſpecchio al Sole; talche i raggi rifleſſi dallo ſpecchio ſi traſmettino nel muro della camera oppoſta, coſa chiara ſarà, che rappreſẽtarà nel muro la chiarezza dello ſpecchio, e l'oſcuro delle lettere, la chiarezza ſarà dalli raggi del Sole, l'oſcuro da caratteri di cera, che molto chiaramente ſi potrà leggere l'avviſo.

Altre illuſioni de'ſpecchi piani. Cap. II.

HOR ſoggiungeremo altre ſpeculationi de'piani, ſcritte à noi da gli antichi, per non laſciar coſa à dietro; ma arricchite oltre modo, e poſte à regola, che ſi poſſano eſperimentare. Cominciaremo dunque

Che con i ſpecchi piani ſi poſſa vedere la teſta giù, & i piedi sù.

S'alcun deſiderarà vederſi in uno ſpecchio col capo al baſſo, e cò i piedi in alto (ſe ben far queſta rapreſentatione è opra de' ſpecchi concavi) noi finalmente inſegnaremo farlo con i ſpecchi piani. Tu attaccherai due ſpecchi inſieme per la loro lunghezza, che ſtiano fermi inſieme, che non agevolmente ſi muovano di quà, e di là, e faccino fra loro angolo retto. Come havrà ben fatto queſto, all'hora l'opporrai alla ſua faccia ſecondo tu l'havrai accoſtati inſieme, che in uno ſi veda mezza faccia, l'altra reſtante nell'altra parte, all'hora inchinerai lo ſpecchio al lato deſtro, ò ſiniſtro, mirandovi drittamente, e vedrai che la teſta ſi và torcendo, ſpartendone la faccia per mezzo, e ſi vedrà l'imagine, che havrà la teſta giù, & i piedi sù; il che ſe ſarà grande, ſi vedrà tutto l'huomo riverſo, il che avviene dalla vicendevole traſmiſſione dall'imagini dall'uno ſpecchio nell'altro, che parerà riverſcio. Così potremo

Compor uno ſpecchio di molte imagini.

Si fa uno ſpecchio, chiamato da Greci poliphaton, cioè di molte coſe viſibili; perche aprendolo, e ſerrandolo, di un ſol dito, moſtrerà venti, e più imagini. Lo farai così dunque. Si formino due ſpecchi di criſtallo, overo di rame, formati ad angoli retti ſopra una medeſima baſe, & habbino fra loro la proportione di una parte, e mezza, overo altra, e s'attacchino fra loro per lo lato della lunghezza, che à modo di libro, ſi poſſano aprire, e chiuder fra loro, accioche faccino diverſi angoli fra loro, come ſe ne ſogliono fare à Venetia; perche moſtrandogli una faccia, ne vedrai molte, e quanto più chiuderai ſtretto lo ſpecchio, e faranno fra loro più ſtretto angolo più ne vedrai, & aprendolo verranno ad eſſer meno, e ſe lo mirerai con angolo più ottuſo, meno vedrai, ſe gli opporrai un dito, non vedrai ſe non diti, e le parti deſtre, ti pareranno deſtre, e le ſiniſtre ſiniſtre; il che è cõtrario allo ſpecchio, & avverrà queſto dalla vicẽdevole rifleſſione, e ferimento dalle imagini, che l'una rifletterà nell'altra. Potremo anchora

Far uno ſpecchio de'piani cõpoſto, nel qual ſi vedrà una imagine che viene, & un'altra che ſi parte.

Piglia due ſpecchi piani, de'quali la lunghezza ſia doppia alla larghezza, overo di una parte, e mezza; e ciò per eſſer più commodo; perche queſta proportione non è quella che farà l'effetto, ſiano dunque della medeſima lunghezza, ò pari, e ſi uniſcano inchinati l'uno all'altro ſopra uno ſtilo, e ſi drizzino ſopra un piano perpendicolarmente, che ſi muovano ſopra un lato fermo i ſpecchi. Coſa chiara è veramente, che mirando ſi vedrà che in uno par che venghi l'imagine, e nell'altro ſi parta, e quanto queſti più s'appropinquaranno fra loro, tanto quelli più

ſi dilungheranno, che par che in uno venghi, nell'altro ſi parta. Avviene anchora

Che con i ſpecchi piani ſi veggano quelle coſe, che ſi fanno in altri luoghi, & aſſai lontani

Si potrà far così, che potrà alcuno occultamente, e ſenza dar ſuſpetto vedrà quelle coſe che ſi fanno di lontano, & in altri luoghi; il che non potrà farſi altramẽte; ma ſta in cervello nel collocargli nel ſito. Sia un luogo nella ſua camera, overo in altra parte, nel quale vorrai mirare alcuna coſa, & incontro ad una feneſtra, ò buco s'accomodi lo ſpecchio, che ſia all'incontro della tua faccia, e ben dritto, ſe ſarà biſogno, ò ſi attacchi al muro, movendolo, & inchinandolo da tutte le parti, fra tanto che vedrai il luogo, che deſideri, il che hora accoſtando, & hora rimovendoti dal luogo lo vedrai, e ſe ſarà malagevole, con la diopta, overo aſtrolabio agevolmente lo troverai, e ſi inalzi ſopra una linea à perpendicolo, che ſeghi egualmente l'angolo dell'incidentia, e refleſſione, così vedrai quelle coſe chiaramente, che ſi fanno in quel luogo. Et il ſimile avverrà in diverſi luoghi. E di quà avviene, che ſe non ti ſarà molto commodo farlo cõ uno ſpecchio, potrai far il medeſimo con molti, , e ſe ſtando molto lontano la coſa, che vuoi vedere, parrà molto picciola nello ſpecchio, ſe foſſero monti, torri, overo altri impedimenti nel mezzo. Drizzerai uno ſpecchio ſopra una linea retta, che miri un'altro ſpecchio, e che ſparta l'angolo retto nel mezzo, che ſe fallarai in queſto, mai vedrai quel che deſij perche l'uno mandando l'imagine ſua nell'altro, per dieci, ò per molti ſpecchi l'imagine refleſſa, viene l'imagine all'occhio, e vedrai quelle coſe, che primo s'incontrano, mentre l'imagine viene per linee dritte, ne per traverſar de'muri, e variar de'luoghi ti ſarà impedita l'imagine, e ſe accomoderanno agevoliſſimamente. Noi così ſiamo ſoliti trasferir l'imagini. Ma ſe tu deſidari veder altra coſa alta, e ſublime, che con la viſta non ſi poſſa guardare, aggiongerai due ſpecchi ſecondo la lunghezza loro, come habbiamo detto prima ad un legno, e l'uno ſi fermi ſopra un muro alto, che ſtia eminente, & habbia una coſa incontro, & il reſtante attaccato ad una fune, che ſi poſſa agevolmente movere quando ti piacerà, e che facci hor angolo ottuſo, hor acuto con quel primo, ſi come comanderà il biſogno, mentre la linea della coſa viſta per mezzo dello ſpecchio ſi refletta all'occhio noſtro, e gli angoli della incidentia, e refleſſione ſieno eguali; e ſe deſij veder le coſe alte, inalza; ſe le coſe baſſe, abbaſſa, inſin à tanto, che ſi refletterà alla tua viſta, e che vedi quel che deſij. Se ne havrai uno nelle mani, mirando in quello avverrà più agevolmente. Si narra anchora

Come ſi faccia uno ſpecchio, che non ti rappreſenti imagine ſe non di quello che vuoi

Si fà così anchora uno ſpecchio, che mirando in quello alcuno, non vedrà l'imagine ſua; ma quella di un'altra coſa, che non ſarà dove egli ſtia. Fermerai nel muro uno ſpecchio ſopra un piano eretto à perpendicolo, ſotto una conoſciuta parte di angolo l'inchinerai da un capo, & in contro à lui romperai quel muro, di tanta feneſtra, quanto vuoi che appaja l'imagine di quello, che ti piace rappre-

preſentare, e ce lo porrai incontro ſecondo la quantità della proportione, e poi cuopri, che non la poſſa veder quel che guarda (e la coſa apparirà più meraviglioſa) e che non vi poſſa niuno accoſtarſi, che lo ſpecchio refletterà al luogo ſtatuito, e ſi vedrà ſolo dalla viſta quella imagine; perche ſolo fra loro è la ſcambievole refleſſione delle linee, e quivi ſi ponga l'occhio, il qual luogo troverai con la regola, che ti hò inſegnato di ſopra. Mirando dunque lo ſpettatore, ne vedrà l'imagine ſua, ne altra, che appaja d'intorno, e come giongerà al loco conſtituito vedrà l'imagine della pianta, ò di alcuna altra imagine, che non ſi vedrà in altro luogo. Sappi anchora che ſi fà

Uno ſpecchio fatto di piani, nel qual ſi vedrà una imagine, che par che voli.

Ne ſarà di minor conſtruttione, e piacere uno ſpecchio, che mirandovi dentro parerai che voli per aria. Se alcuno deſidera di farlo, così lo farà ſubito. Si aggiongano due legni, che mirino la figura di uno ſquadro, e ben fermati inſieme, faccino un angolo come quello del triangolo ortogonio, che habbia la figura dello iſoſcele, e nel piede dell'uno, e dell'altro ſi fermi uno ſpecchio grande, che l'uno ſtia oppoſto all'altro, egualmente diſtanti da quello angolo, e l'uno di quelli ſi butti in terra à giacere, e nel mezzo di quelli ſi ponga lo ſpettatore alquãto elevato da terra, accioche poſſa riflettere la forma del calcagno accoſtandoſi, e diſlongandoſi da quello, e ſubito la vedrai, ſe ti accoſterai in quella linea, che ſarà per mezzo quell'angolo, e che ſia equidiſtante all'horizonte, così lo ſpecchio ricevendo la tua imagine, e traſmettendola nell'altro, che mira il riguardante, così muova le mani, & i piedi, & imiti gli uccelli, che volano, & vedrà nell'altro ſpecchio l'imagine che vola, che ſempre ſi muove; pur che non ſi parta dal luogo della refleſſione; perche ſconciarebbe il tutto.

Dello ſpecchio teatrale. Cap. III.

RItrovò la dotta antichità uno ſpecchio fatto, e compoſto di ſpecchi piani, à cui ſe dimoſtrerai uno oggetto, dimoſtrerà di quello molte imagini; Scritto da Tolomeo in un certo libro, che và d'intorno, all'ultimo ne ſcriveremo un'altro trovato dalla più età freſca, di aſſai più meraviglia, e piacere. Far dunque l'antico

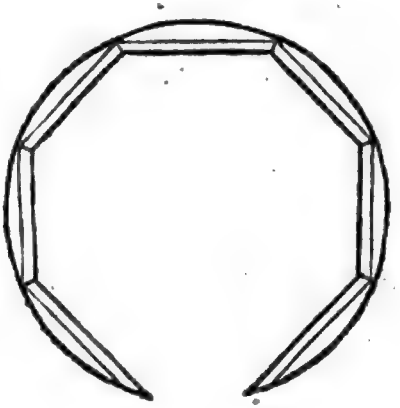
Specchio compoſto de'piani, nel quale di uno oggetto, ne vedrai molte imagini

Queſto è il modo. Faccia ſi un ſemicircolo ſopra una tavola piana, overo luogo, che tu vorrai, e queſto dividerai in tanti ponti, quanti vuoi che dimoſtri imagini di uno oggetto, a'quali ponti ſottoporrai le corde, e ſi ſeghino quelle particelle, indi accomodarai ſopra quelle linee ſpecchi piani di quella larghezza, e di altezza eguali, e che ſtieno ben fermati fra loro, che non poſſano ſmoverſi, giongendoli poi ſecondo le lunghezze, e ſtieno à piombo ſopra l'eletto piano. All'ultimo pongaſi l'occhio del riguardante nel centro dello ſpecchio, che l'occhio ſtia uni-

uniforme, & egualmente locato fra tutti, che ogn'uno di loro rappreſentarà la ſua faccia, poſte in cerchio, come ſi ſuol vedere ne'balli, e nel teatro le faccie de' riguardanti, e però è chiamato da loro ſpecchio teatrale, ò teatrico; perche le linee, che eſcono dall' occhio tutte perpendicolari ſopra i piani de'ſpecchi, ſi reflettono in loro ſteſſe, e così reflettono à gl'occhi l'imagini, che ogn'uno rappreſenta la ſua. Queſta è la compoſitione dello ſpecchio teatrale antico; ma è coſa da putti. Ma noi ne dimoſtraremo una aſſai più meravigliosa, e piacevole; perche in quello non ſi vedono ſe non tante imagini, quanti ſono ſpecchi; ma nel noſtro dalla reverberatione dell'uno nell'altro, ſe ne vedrà aſſai più, e quaſi infinite. Queſto dunque è il modo

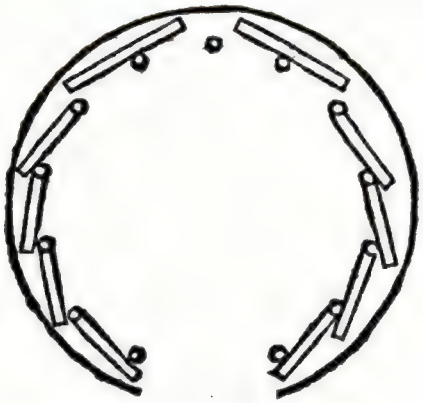
Come ſi facci lo ſpecchio anfiteatrale

Facciaſi un cerchio ſopra una tavola della grandezza, che deſideri lo ſpecchio, e quello dividerai in parti diſuguali, e da quel luogo dove vorrai mirare, overo vorrà porre l'oggetto laſcia due luoghi vani, accioche incontro à quella faccia venghi uno ſpecchio oppoſto, poi inalzerai gli ſpecchi ſopra quelle linee, che havemo tirate da un punto all'altro perpendicolarmente; perche la faccia, che porrai in quel vano di mezzo, occorrerà à quello ſpecchio oppoſto nel mezzo, e ſi vedrà quell'iſteſſa dal riguardante, e di là reflettendoſi in un'altro, e da quello in un'altro, da molte vicendevoli reſleſſioni ſi vedranno quaſi infinite faccie, e quāti più ſpecchi ſaranno, più ſe ne vedranno. Se vi porrai una candela, ne vedrai infinite. Ma ſe gli ſpecchi che vi porrai dritti ſaranno di quelli varij come habbiamo inſegnato, che l'uno moſtrerà la faccia di aſino, l'altra di porco, l'altra di cane, altra gialla, altra nera, altra foſca, vedrai ſpettacolo più giocondo, e più meraviglioſo; perche dalla moltiplicata reſleſſione, e dalle varie forme di ſpecchi, e colori, ne riſulterà una mirabile meſcolanza.



Ma

Ma hora ne moſtraremo un'altro aſſai più mirabile, e dilettevole; perche in queſto non ſi vedranno le faccie di chi mira; ma un maraviglioſo, e ben compoſto ordine di colonne, di ſtolobati, freggi di architettura. Facciſi dunque un cerchio della deſiderata grandezza; ma noi giudicamo che ſia di giuſta miſura il diametro di due piedi, e mezzo, il cerchio ſi divida in parti eguali, come per dir così, quattordici, i ponti delle diviſioni ſono i luoghi de' ſtilobati, e delle colonne drizzate, e da dove l'huomo deve mirare, ſia il vano di due colonne, e ſi levi queſta colonna che ſtà nel mezzo, così reſtaranno tredici colonne, ſia incontro alla viſta una colonna, poi ſi alzino i ſpecchi ſopra le linee, che ſtanno fra l'una colonna, e l'altra; ma non giuſte; ma inchinate ſopra una colonna, & incontro all'occhio, che mirerà s'aggiunghino due ſpecchi in una linea retta, & un'altra ſecondo il principio del ſuo accoſtamento, e queſto non per altra cagione, ſe non che opponendoſi la faccia del riguardante, non ſi veda la ſua faccia, ne oppoſta dritto alcun ſpecchio la poſſa riflettere, come habbiamo inſegnato di ſopra; laonde i ſpecchi non moſtreranno le faccie; ma le colonne, l'intercolunnij, e l'ornato dell'architettura; Laonde dalla vicendevole traſmiſſione delle imagini, ſi vedranno tante colonne, piediſtalli, & ornamenti, ſervando il convenevole ordine di architettura, che l'occhio noſtro non potrà veder coſa nè più bella, nè più maraviglioſa. L'ordine dell'architettura ſia dorica, ò corintia, ornata tutta di oro, di argento, di perle, di gioje, di ſtatue, di pitture, e coſe ſimili, accioche paja più ricca, e di maggior magnificenza. La pianta di ſotto ſarà di queſta maniera



Sia HG il luogo di chi mira; la colonna, che ſubito s'incontra ſia A, nello ſpecchio AB, overo AG, la faccia del riguardante non ſi vedrà; ma AB, ſi rifletterà in IH, & IH in BD, così dalla vicendevole rifleſſione, così ſi moltiplicheranno, che parerà che vadino molto à dentro, così chiara, & apertamente, che non ſarà niu-

no

Digitized by Google

no di quelli, che mirerà, che non giudicherà che dentro ve ne ſieno molte, e ſe non ſarà conſapevole dell'inganno, che non ſpinga la mano dentro, per veder ſe vi ſia. Se porrai una candela nel mezzo, tante ſe ne vedranno dalle replicate reflessioni, che non par che ſieno tante ſtelle nel cielo, e reſtarai ammirato dell'ordine, e della ſimmetria, e della proſpettiva. Noi habbiamo drizzato di molti modi queſto anfiteatro, e fatto, moſtrando due ordini di colonne, che l'uno s'accoſti allo ſpecchio, e l'altro ſtia nel mezzo del teatro ſola drizzata, attaccata con gli archi, e con le cornici con la prima, accioche ſi veda più bello, e più ornato apparato di proſpettiva. Del medeſimo modo ſi fà una caſſettina, circondata intorno di molti ſpecchi, e lo chiamano teſoro, che ha nel fondo, nelle volte, e ne' muri, pendenti gioje uccelli, e ſcudi, e dalle moltiplicate reflessioni di ſpecchi così moltiplicate, che veramente rappreſenta un ricchiſſimo teſoro. Facciaſi dunque una caſſa di legno, il cui fondo ſia di due piedi di lunghezza, e di uno, e mezzo di larghezza, ſia nel mezzo aperta, tanto che vi ſi poſſa comodamente accomodare il capo del riguardante, dal deſtro, e dal ſiniſtro ſi ponghino tavolette di lunghezza di un piede, ſopra di mezzo cerchio, che ſtia in volte; ma non veramente circolari, overo à volte, cioè diviſa in cinque parti, ogn' uno di quattro diti di larghezza, poi ſi cuopra tutta di ſpecchi, e dove s'accoſtano inſieme gli ſpecchi, sù ſi accomodino le perle, e le gioje pretioſe, e fiori belli, uccelli di varij colori, ſopra il fondo monti di ſcudi, ò di medaglie di argento, dalle volte pendano le perle, e i fiocchi d'oro; perche ogni volta che la caſſa ſi muova, ſi muovano quelli anchora; laonde le imagini ſi troveranno anchora nelli ſpecchi, che danno una viſta veramente da non diſprezzarſi.

Delle varie operationi dello ſpecchio concavo Cap. IV.

MA l'operationi dello ſpecchio concavo ſon quelle che avanzano tutte, e ſono le più meravigliose di tutti, e ci ſervono più di tutte; Ma non potrai far coſa niuna con eſſi perfettamente, ſe non conoſci prima il ponto dell'inverſione. Accioche dunque poſſi più agevolmente

Conoſcere il ponto dal rivolgimento delle imagini nello ſpecchio concavo

Farai così, opponi lo ſpecchio al ſole, e dove vedrai unirſi inſieme i raggi, ſappi; che ivi è il ponto dell'inverſione, e ſe tu non baſti à ritrovarlo, eſſalerai il fiato in quella parte, dove iſtimi che ſia verſo il centro dello ſpecchio; perche quella ingroſſata dal fiato, ti farà conoſcere dove ſia quel ponto dell'inverſione, overo ponivi ſotto un vaſo di acqua bugliente. Trovato che havrai il ponto della inverſione, Se vorrai

Veder tutte le coſe maggiori di quel che ſono

Poni gli occhi tuoi ſotto il ponto di detta inverſione, e così vedrai una grandiſſima faccia di un ſmiſurato Bacco, & un dito parrà della grandezza di un braccio. Con queſto artificio le donne potranno cavarſi i peli dalle ciglia; perche ogn' uno parrà della grandezza di un dito. Hoſtio fece far queſte ſorti di ſpecchi, come

me riferiſce Seneca, accioche rappreſentaſſero l'imagini delle coſe più di quello che fuſſero, il quale fù dishoneſtiſſimo, accomodò queſti ſpecchi di ſorte, accioche mentre ſoffriva il ſuo ſtallone, ſi prendeſſe piacere di veder tutti i ſuoi moti dal roverſcio, piacendogli d'ingannar ſe ſteſſo della falſa imagine di quei membri. Potremo

Accender fuoco con lo ſpecchio concavo

Fra l'altre coſe buone queſto hà queſto ſpecchio di grande, che uniſce i raggi del ſole così valoroſamente, che moſtrino una ſplendente piramide oppoſta al ſole de'raggi ſuoi, nel cui ponto ſe vi porrai eſca, ò coſa che agevolmente s'accenda, ſubito vi appiccia il fuoco, e ſtando un poco di più potrà liquefare il piombo, e lo ſtagno; ma l'oro, e l'argento l'infoca, e ſe ben hò inteſo, e letto, che liquefaccia l'oro, e l'argento, d'inverno fà l'effetto più lentamente, l'eſtate con più forza, per il mezzo che ſi trova molto riſcaldato, e meglio nel meriggio, che la mattina, ò la ſera per la medeſima cagione. Poſſiamo anchor fare.

Collo ſpecchio concavo, che appaja una imagine pendente nell'aria.

E ſarà coſa più maravigliosa con una parte dello ſpecchio sferico cõcavo; perche ſi vedrà più lontana dallo ſpecchio. Se tu ſarai fuor del ponto dell'inverſione, ti vedrai col capo à roverſo, mirando in quel ponto con gli occhi fermi, e ſenza sbatterli, finche giunga l'imagine à gli occhi tuoi; pèrche dove il catheto taglierà la linea della rifleſſione, ivi ſi vedrà l'imagine della coſa, in tutto ſeparata dallo ſpecchio, e quanto ſarai più vicino allo ſpecchio, tanto ſi farà maggiore, che quaſi par, che la potrai toccar con le mani, e ſe ſarà grãde la parte dello ſpecchio, non è poſſibile, che non ti maravigliarai; perche ſe uno con la ſpada sfoderata s'appreſentarà allo ſpecchio, vedrà dallo ſpecchio uſcirne un'altra di fuoco, e parerà che ti paſſi la mano, e ſe li moſtrerai una candela, vedrai pur nell'aria accesa una candela. Ma ſe vorrai

Che l'imagine eſca fuori dello ſpecchio concavo fuori del centro.

Quando havrai aggiuſtato, che l'imagine uſcirà fuori del ſuo ponto, ſe vorrai che s'allontani dal ſuo centro l'imagine della coſa, all'hora declinerai da quel luogo alla deſtra parte, overo alla ſiniſtra à poco à poco d'intorno la ſuperficie dello ſpecchio, all'hora l'imagine uſcirà più fuori dello ſpecchio, e ti verrà alla vista, là dove il catheto da lungi quanto può toccherà la linea della rifleſſione; il che non è ſtato oſſervato da alcuno, e da queſto principio ne ponno naſcere molte coſe maravigliose. Saputo queſto potrai agevolmente

Rifletter collo ſpecchio concavo il caldo, il freddo, e la voce.

Se alcuno porrà una cãdela in luogo, dove devono ponerſi q̃ſte coſe, che ſi vogliono far riflettere, la candela ſe ne verrà per l'aria inſino à gli occhi, e quelli offẽderà col ſuo calore, e luce; ma q̃ſto ſarà coſa più maravigliosa, che riflette così il freddo, come il caldo, che ſe nel ponto della candela porrai la neve; perche è ſenſibile gagliardo, ſentirai anchora la rifleſſione del freddo. Ma dirò anchora coſe più mirabili di queſta, che il il medeſimo ſpecchio rifletterà non ſolo il caldo, & il freddo; ma rifletterà anchora la voce, e farà l'ufficio dell'echo; perche la voce ſi riflette dalla coſa polita, e terſa; laonde eſſendo la ſuperficie dello ſpecchio più lu-

cida, e terſa di tutte le coſe, ſi rifletterà meglio da eſſo, che da coſa alcuna. L'eſperienza è queſta, che ſe alcuno volgerà la ſua faccia allo ſpecchio, & un ſuo amico ſtarà dietro le ſue ſpalle aſſai lontano da lui, come havrà viſto la faccia ſua cominciarà à declinare la faccia ſua dallo ſpecchio, non partendoſi dalla ſuperficie dello ſpecchio dalla parte deſtra, e la ſua faccia ſi allontanerà molto dal ſuo ſpecchio, & andrà intorno la faccia dell'amico aſſai grande, e ciò che colui dirà contro lo ſpecchio, cõ baſſa voce, e ſommeſſa, l'imagine della faccia ſua darà le medeſime parole, e con la medeſima voce, anzi con tutti i motivi della bocca, e dalla bocca dell'imagine odirà la voce rifleſſa, e coloro che ſtaranno nel mezzo, nõ odiranno coſa alcuna. Ma chi vorrà far che della faccia ſua l'imagine vada all' amico, ſtia in cervello accoſtare allo ſpecchio la faccia ſua à poco à poco. Sarà anchora non diſutile ſapere

Veder con lo ſpecchio cavo quel, che ſi fa di notte, e molto lontano

Con queſto medeſimo ſpecchio potremo mandar il lume molto lontano di mezza notte, in mezzo della piazza, anchora nelle caſe d'altri. Piglia lo ſpecchio in mano, e poni la candela al ponto dell'inverſione, perche i raggi paralelli ſi refletteranno infino al luogo, che ſi vorrà, e s'illuminarà il luogo più di 60. paſſi lontano, e tutte le coſe, che ſi troveranno fra quelle linee paralelle, ſi vedranno chiariſſime. La cagione è, che li raggi ſi reflettono dal centro alla circonferenza paralelli, perche concorrano al ponto paralleli, e nel luogo illuminato ſi potranno legger le lettere, e ſi potranno far comodamente le coſe, che han biſogno di molta luce. Poſſiamo col medeſimo artificio

Con pochi, e piccioli lumi illuminare una gran ſala

Ne' tẽpi delle veglie, e de' conviti di notte potrà ciaſcheduno con poche, e piccole candele illuminare un gran luogo. Da due, overo da più luoghi di una ſala di ſopra ſi potranno accomodare altri ſpecchi cavi, e nell'inverſione de' ponti loro accomodarvi le candele; ma acconcie di modo, che le parallele luminoſe, che uſciranno dallo ſpecchio, battino in quel luogo, dove ſi vuole il lume, perche ivi ſi moltiplicherà tanto lume, che non sò ſe nel mezzo giorno potrà eſſer più illuminato. A queſto uſo biſogna che ſieno lucerne; perche col conſumarſi non variaranno il lume dal ſuo luogo, non ſon buone le candele, che conſumandoſi il lume, cala giù, e ſi leva dal põto dell'inverſione. Si fara anchora più comodamente, che col piano

Con lo ſpecchio cavo dimoſtrare ad alcuno lettere occultamente

Lo potremo, ſe come havemo detto, le lettere ſi formaranno di cera, ò di altra coſa tenebroſa, poſte ſopra la ſuperficie dello ſpecchio, e ponendovi il lume incontro, butteranno nell'oppoſta caſa il lume con le lettere, & il lume ſarà manchevole in quel luogo, dove ſono ſcritte le lettere, quel che ſarà conſapevole del ſecreto, le potrà leggere agevolmente. Ma queſto veramente è coſa mirabile à chi non ne ſa la cagione

Ch'uno legga la lettera à mezza notte

A queſto uſo lo ſpecchio concavo ci potrà dar molto ajuto, che forſe ci potrà molto utile in qualche neceſſità. Poneſi lo ſpecchio incontro alle ſtelle del-

la

la prima grandezza, overo à Venere, ò Mercurio, overo ad alcuno fuoco, ò lume, che ſi vedeſſe molto lontano; perche riflettendo quel lume, ſi mira nel ponto dell' inverſione, & ivi rappreſenterà un lucidiſſimo ponto, al quale accoſtando la carta potrà ciaſcheduno leggere i caratteri per minimi che fuſſero, perche in ogni dittione drizzando la punta di quella lucidiſſima piramide, vedrà il tutto chiariſſimamente. Ma queſto è molto più neceſſario, & utile, potrete.

In qualſivoglia hora del giorno bruſciar con lo ſpecchio concavo una caſa, overo fortezza

Navi de'nemici, caſe, ponti, e ſimili coſe, e ciò ſenza periglio, e ſenza ſoſpetto, pur che ſappi l'hora del giorno precedente: opponi lo ſpecchio al ſole, e accomodalo di ſorte, che l'unione de'raggi feriſcono in un ponto, nel qual luogo accomodarai un'eſca, e coſe accendibili, come havemo inſegnato, che ſe vogliamo ſpianar le fortezze dalli fondamenti, porremo ſotto monti di polvere, e quantità di artigliaria, e vedi dove il giorno precedente con lo ſpecchio concavo oppoſto al ſole feriva col cono, paſſato che ſarà il ſole, accomoda la polvere, e lo ſpecchio, cuopri che non ſia ſcoverto; perche nel giorno ſeguente quando il ſole giongerà in quel ponto, ferirà quel luogo, dove hai poſto l'eſca da fuoco.

Dell'operationi dello ſpecchio concavo miſchiate col piano. Cap. V.

NOi narreremo hora l'operationi meſcolate de l'uno ſpecchio, e l'altro, e le utilità, che ne ponno venire, accioche quelle operationi, che non ponno far ſoli da per loro, con vicendevole ajuto far lo poſſano. Se vorremo

Accender fuoco di lontano con lo ſpecchio piano, e col cavo

Accade alle volte, che alcuno rinchiuſo in carcere havrà biſogno di fuoco, ne in quel luogo vi giunge raggio di ſole, & accade dar fuoco all'artigliarie ſenza haver fuoco, e nelle mine dopo cavate i condotti, e pieni di polvere, per ſpianar fortezze, ò rupi nō poſſiamo darci fuoco sēza piglio lo faremo cō lo ſpecchio piano. Lo ſpecchio oppoſto al ſole, come egli riceve i raggi del ſole paralleli così li traſmette, laonde lanciarà molto di lontano i ſuoi raggi paralleli, i quali ſi ſeranno ricevuti nel ſeno dello ſpecchio concavo, uniſce quelli talmente, che fa fuoco. Laonde facendo prima l'eſperienza di qual luogo dobbiamo ſituare lo ſpecchio concavo, che accenda l'eſca oppoſtagli nell'hora del giorno ſeguente col medeſimo ſpecchio piano ſi mandino i raggi in quello ſpecchio cavo per unirgli, così ſenza periglio, e ſoſpetto de'nemici vi potremo accender fuoco per noſtra comodità. Ne ſarà inutile l'uſo di far

Che col piano ſpecchio, e col cavo le picciole lettere pajano grandiſſime.

Quando i caratteri dello ſcritto ſaranno così piccioli, che appena ſi conoſcano, che ſieno caratteri. Perche hò viſto l'Evangelio di S. GIOVANNI. *In principio,*

cipio, &c. ſcritto in tanto picciolo luogo, che appena occupava il luogo di vna picciola lenticchia, overo occhio di gallo, noi faremo con queſto artificio, che appajano grandi, poni lo ſpecchio concavo nel tuo petto, che il dorſo ſuo tocchi il tuo petto, e all'incontro nel ponto dell'inverſione poni il tuo ſcritto, da dietro à quello poni lo ſpecchio piano, che ſtia oppoſto à gli occhi tuoi, all'hora nello ſpecchio piano ſi rifletteranno l'imagini de' caratteri, che ſono nel concavo, che il cavo l'havrà reſe grandiſſime; onde le potrai leggere ſenza alcuna malagevolezza. Si può anchora fare

Con lo ſpecchio piano, e col cavo vederſi l'imagine pendente in aria

Il che farai in queſto modo. Dicemmo prima che per forza dello ſpecchio cavo poſſiamo far eſtramettere l'imagine nell'aria, e ciò non è inteſo da molti, ſe non ſi ſtà oppoſto. Accoſtiſi al ſuo petto lo ſpecchio cavo, e fuor del centro moſtrali un pugnale, & allontanandoti un poco, opponivi lo ſpecchio piano, nel quale riguardando vedrai l'imagine refleſſa dallo ſpecchio concavo, che ſta pendente nell'aria, rimoſſa da tutte le parti; il che ſe ſarà inteſo ben da alcuno ingegnoſo, e la imagine cacciata da lontano, come havemo inſegnato ricevuta nel piano ſenza lo ſpecchio cavo, e ſpettabil viſta, ſi vedrà non ſenza gran meraviglia l'imagine, che pende dallo ſpecchio cavo. Potrai anchora

Con lo ſpecchio piano moſtrar la faccia roverſcia

Come havrai lo ſpecchio rivolto al tuo petto, come habbiamo detto ponigli incontro il piano, e dimoſtragli la faccia, & egli la ributtarà nel concavo, & egli di nuovo la ributtarà riverſcia al piano; e così havrai, quel che deſideri.

Altre operationi dello ſpecchio concavo. Cap. VI.

PRima che ci partiamo dalle operationi dello ſpecchio concavo, inſegnaremo un certo uſo, pieno di non poca giocondità, e merauiglia, e dal quale ſi ponno inveſtigare molti grandiſſimi ſecreti di natura. Come per eſſempio

Per veder quelle coſe in oſcuro in una camera, che ſono fuori illuminate dal ſole, e con i ſuoi colori

E biſogno che prima chiudiate le feneſtre della camera, e ſeria anchor meglio, ſe ſi otturaſſero tutte le fiſſure, che non entraſſe alcun lume dentro, e diſtruggeſſe tutta l'apparenza, buſerai una feneſtra, farai il buco della groſſezza di un dito per lungo, e per largo, ſopra vi accomoderai una tavoletta di piombo, overo di rame, e ce la incollerai, della groſſezza di un cartone, nel cui mezzo farai un buco rotondo della groſſezza del dito picciolo della mano, all'incontro vi porrà lenzuola bianche, ò panni biancheggiati, overo una carta, così tutte le coſe che di fuori ſono illuminate dal ſole, le vedrai dentro, vedrai, che coloro, che paßeggiano per le ſtrade, rivolti con la teſta in giù come antipodi, e le coſe deſtre appariranno ſiniſtre, e tutte le coſe rivoltate, e quanto più ſaranno diſtanti dal buſo, tanto più appariranno grandi. Se tu vi avvicinerai una carta, ò lenzuolo bianco, le imagini ſi vedranno minori; ma più chiare; ma biſogna ſtar un pochet-

chetto à vederlo; perche non le vedrai così ſubito; perche una coſa ſenſata gagliarda, fa grandiſſima impreſſione col ſenſo, e vi fa tanta affettione, che non ſolo quãdo i ſenſi fanno la ſenſatione, ſono ne'detti ſenſorij, e l'offendono; ma ſe ſono rimoſſi da'ſenſi, pur vi reſtano fermi, il che ſi conoſce chiaramente in queſto eſperimento; perche coloro che caminano per lo ſole, quando entrano in una camera oſcura anchora quell'affettione gli accompagna, che non ſi vede nulla, overo con gran fatica, per ſerbarſi anchora negli occhi quella affettione fatta da quel lume; ma poi ſi parte à poco à poco, e veggiamo nelle tenebre aſſai bene. Ma hora apritò quello, che hò ſempre taciuto, e ſtimava dover tacere ſempre, ſe voi ponete al buco una lenticchia di criſtallo, ſubito vedrai le coſe aſſai più chiaramente, le faccie di coloro, che vanno per le ſtrade, i colori delle veſti, le veſti, e tutte le coſe, come ſe proprio le vedeſſi da preſſo, non ſenza grandiſſimo piacere, che coloro, che lo vedono, non poſſono tanto maravigliarſi, che baſti. Ma ſe vorrai

Veder le coſe maggiori, e più chiaramente

All'incontro uno ſpecchio, non quello, che diſſipando diſgrega il lume; ma che raccogliendo inſieme uniſca, accoſtandolo ſempre, & allontanandolo inſin tanto, che lo vedrai giongere alla perfetta quantità vera, appropinquando alla dovuta diſtanza del centro, e mirando attentamente conoſcerà il riguardante gli uccelli che volaranno per lo cielo, il cielo tutto adombrato delle nubi, di color torchino, i monti molto lontani, & in poco giro di una carta, il qual ſe acconciarà ſopra quel buſo, quaſi un mondo breve vederai, le quali coſe come vedrai ne havrai non poca meraviglia, tutte alla roverſcia; perche ſono vicine al centro dello ſpecchio, e ſe le allontanarai dal centro, le vedrai più graudi, dritte, e come ſono veramente; ma adombrate, e non chiare. E di quà ſi può imparare.

Come alcuno che non ſappia depingere, poſſa diſegnare l'effigie d'un huomo, ò d'altra coſa

Purche ſappia ſolamente aſſomigliare i colori. E queſto artificio non è da diſprezzarſi. Dia il ſol nella feneſtra, & appreſſo quel buco porrai l'huomo, ò l'imagini di quelle coſe che vogliamo dipingere, che il ſole illumini l'imagini; ma non il buco; al buco porrai incontro una carta bianca, e tanto andrai accomodando l'huomo al lume, avvicinando, e dilungando, mentre vedrai la perfetta imagine di colui, che vuoi ritrahere ſopra la tavola, all'hora quello che vorrai pingere, poni i colori ſopra la tavola, dove appareno, del volto, della bocca, degli occhi, e così di tutta la figura che appare, così partendoſi qui l'oggetto, reſterà la ſtampa nella carta, e ſi vedrà in queſta, come ſe la vedeſti in uno ſpecchio. Ma ſe vorrai

Che le imagini appajano dritte

Queſto ſarà un grande artificio da molti tentato; ma da niuno fin hora trovato. Alcuni oppongono al buco alcuni ſpecchi piani obliquamẽte, li quali reverberãdo nella tavola oppoſta ſi vedevano un poco dritte; ma oſcure, e confuſe. Noi opponendo obliquamente al buco la tavola bianca, guardando nella parte oppoſta del buco, le vederemo quaſi dritte; ma la piramide ſegata per obliquo ſen-

za proportione alcuna gli huomini, e poco chiari, e confuſi. Ma in queſto modo così havrai quanto deſij. Opponi al forame un'occhiale fatto di due portioni come ſe di ſfera, e di quà cada nello ſpecchio concavo l'imagine, ſtia lo ſpecchio concavo lontano dal centro; perche le imagini, le quali egli riceve roverſcie, le moſtra dritte, per la diſtanza del centro, così ſopra il buco, e la carta biãca ſi darãno l'imagini delle coſe, che le ſtanno incontro, così chiare, & aperte, che non baſterai tanto allegrarti, e maravigliarti. Ma queſto mi par d'avvertire, acciochè non perdi la fatica, che biſogna che gli occhi ſieno proportionati con lo ſpecchio concavo; ma come l'haurai à conoſcere, quà ſe ne parlerà molte volte. Inſegnaremo anchora come ſi poſſa fare

Che in una camera ſi vegga all'oſcuro una caccia, una battaglia, & altri preſtiggi

Hor aggiongerò per dar fine à queſta materia un ſecreto, che non sò ſe potraſſi trovar coſa più ingegnoſa, ne più bella per dar piacere à gran ſignori, che in una camera all'oſcuro ſopra lenzuoli bianchi ſi veggano caccie, conviti, battaglie d'inimici, giochi, e finalmente ciò che ti piace così chiaramente, e luminoſamẽte, e minutamente, come ſe proprio l'haveſſi dinanzi à gli occhi. Sia incontro alla camera, dove hai deſtinato far queſta apparenza, un piano ſpatioſo, che poſſa liberamente illuſtrarſi dal ſole, & in quello ci accomoderai arbori, caſe, ſelve, monti, fiumi, così animali veri, ò finti con arte, di legno, ò di altra materia, ché habbino dentro figliuoli, che le muovano, come ſogliamo uſare nell'intermedij delle comedie, cervi, cinghiali, rinoceroti, elefanti, leoni, & altri animali, che ti piaceranno, poi eſcano ad uno ad uno dalle ſue tane, vengano nel piano, venghino i cacciatori con iſchiedi, reti, & altri iſtrumenti neceſſarij, e che moſtrino di far una caccia, ſianvi i ſuoni di corna, di trombe, e di conche marine, così coloro, che ſtaranno dentro la camera vedranno gli arbori gli animali, le faccie de' cacciatori, e li reſtãti dell'apparato, così naturali, che non ſapranno giudicare, ſe ſiano veri, ò coſe preſtiggioſe. La ſpade ſvainate tocche dal ſole daranno dentro un gran ſplendore, che daranno paura. Io molte volte hò dato queſti ſpettacoli à gli amici miei, che l'hanno mirati con gran meraviglia, e ſtupore, che dãdole le cagioni di Filoſofia, e di proſpettiva non volevano credere, che fuſſero coſe naturali, finche aprendo le porte, li feci conoſcere l'artificio. Da queſto ſecreto ſi manifeſta a' Filoſofi, e proſpettivi in che luogo ſi faccia la viſta noſtra, e ſi toglie via la queſtione così famoſa, ſe la viſta faccia intromettendo, overo eſtramettendo, ne con altro più gagliardo argomento ſi poteva dimoſtrare. Perche l'imagine entra per la pupilla, come entra nella camera per lo buco della feneſtra, e quella portione di ſfera criſtallina, che ſta nell'occhio, è in vece della carta; il che sò che habbia à piacere molto ad ingegnoſi, e ſpeculativi, nell' opere noſtre dell'optica, dove ne havemo parlato più diffuſamẽte. Di qua potremo torre occaſione di parlar con alcuno conſapevole del negotio occultamente, tutto quello che vorrà, e di lontano anchora, e rinchiuſo nelle carceri, ne ſi ponno imaginare coſa di poca importanza, ſe la diſtanza ſarà molta, rimediarai con la grandezza dello ſpecchio. Aſſai fin' hora ne hai inteſo; molti che ſi ſono sforzati

zati parlar di queſto ſecreto, non hanno inſegnato altro che parole, ne sò ſe alcuno l'habbi ſaputo inſin hora. Se deſideri ſapere

Come ſi poſſa veder l'eccliſſi del Sole

Hor hò propoſto manifeſtare il modo, come ſi poſſa notar chiaramente l'eccliſſi del Sole. Quando è l'eccliſſi, chiudi le feneſtre della camera, e poni incontro ad un buco rotondo una carta bianca, e vedrai il ſole, che dallo ſpecchio cavo refletta in una carta bianca, e ſcrivi prima il cerchio della ſua rotondità, e così farai nel principio, mezzo, e fin dell' eccliſſe; laonde ſenza leſione della viſta potrai notare quanti ponti del diametro s'eccliſſino.

Come ſi poſſa vedere in una camera oſcura quello che ſarà illuminato di fuori da molte torcie. Cap. VII.

POtremo anchora far le medeſime apparenze ſenza i raggi del ſole, ne ciò ſenza maraviglia, overo quando di notte s'accendono fuochi per le feſte de giochi, overo per far queſta apparenza, quelle coſe nelle piazze, ò camere ſi fanno illuminate da molte torcie, vederle in camera oſcura, accomodando come prima habbiamo detto; ma che il lume non illuſtri il buco; perche impediſce l'operatione; perche la luce ſeconda è quella, che porta le imagini. Non laſciaremo d'inſegnare coſa piena di diletto inſieme, e di maraviglia, poi che ſiamo caduti in queſto ragionamento

Che di notte ſi veda dentro una camera una imagine pendente.

Di mezza notte ſi vedrà in mezzo una camera una imagine pendente in aria, di qualunque coſa vorrai, non ſenza paura, e terrore di chi la vedrà. Dinanzi al buco della porta s'accomodi quella imagine che tu vorrai, che ſi veda dētro quella camera, e d'intorno quella ſiano molte faci acceſe, nel mezzo della camera oſcura ſi accomodi un lenzuolo bianco pendente, overo alcuna tavola, che riceva l'imagine, che viene da quel buco; perche quelli che ſtaranno nella camera oſcura non vedranno quel lenzuolo; laonde parerà quella imagine come pendēte in aria, ò molto luminoſa, e la vedranno non ſenza paura, e terrore, e principalmente ſe l'artefice lo ſaprà rappreſentare artificioſamente.

Come ſenza ſpecchio, e ſenza veder l'oggetto ſi poſſa veder una imagine pendente nell' aria. Cap. VIII.

PRima che ci partiamo dal ragionamento del veder l'imagine pendente nell' aria, inſegnaremo come ſi poſſa fare, che veggiamo le imagini pendenti nell' aria di qualſivoglia coſa; il che ſarà coſa mirabile più di tutte le maravigliose, principalmente ſenza ſpecchio, e ſenza l'oggetto viſibile. Ma veggiamo prima, che n'habbino detto quei, che ſono ſtati primi di noi. Vitellione di ſuo capriccio l'inſegna di queſto modo, pone un pezzo di cilindro ſopra una tavola, ò tripode dritto, e ben fermo, che ſtia ſopra la terra perpendicolarmente. dopò da alcun buco, ò fiſſura alquanto lontana dallo ſpecchio ſia collocato l'occhio, e ſtia firmato ben bene, che non lo muova di quà, e di là, dopò ſi rompa il muro all'incontro dello ſpecchio, e s'accomodi in modo d'una feneſtra, che ſtia in forma di piramide, che dentro habbi il cono, e di fuori la baſe, come ſi ſuol fare, dove ſi ponga una pittura, overo una imagine, che non ſi veda dall'occhio; ma ſia reflesso dalla ſuperficie dello ſpecchio colonnare, acciochè quella pittura collocata di fuori, che dall'occhio non ſi può veder, in quel buco ſi veggia pendente nell' aria; il che non ſi vedrà ſenza maraviglia. Fà il medeſimo uno ſpecchio conveſſo piramidale ſe l'accomoderai, che dimoſtri la medeſima imagine. Si fa anchora collo ſferico concavo. Ma la coſa di Vitellione è più in parole, che in fatti, dice che ſi vede la imagine fuor dello ſpecchio; ma non ſi può veder ſenza il mezzo dello ſpecchio, che la coſa ſi veda prima nello ſpecchio, e poi parrà che ſia fuori dello ſpecchio, e così in queſto problema, come in molti altri del ſuo libro erra ſconciamente, havrebbe detto aſſai meglio per uno ſpecchio cilindrico criſtallino; perche come havemo detto della balla di criſtallo, manderebbe fuori l'imagine. Ma diciamolo, ſe ben havea dererminato di tacerlo per ſempre

Come ſi veda una imagine nell'aria in mezzo una camera, che non ſi veda lo ſpecchio, ne l'oggetto della coſa viſibile

E caminando intorno intorno vedrai l'imagine da tutte le parti; ma come poſſo manifeſtare à tutto il volgo un ſecreto tanto eccellente? hò da far coſa tanto diſconvenevole? oimè che mi cade la penna di mano. Horsù vinca la volontà di giovare alla poſterità; perche da queſto ſecreto, come quando ſi toglie il filo da capo, ſi vengono à ſcoprire molte coſe più maravigliose. Sia, ma non la sferal colonnare, overo conveſſa piramidale portione del concavo, la cui portione del ſecamento non ſi sà, ſia quella, che al ſuo dritto cada dal ſemicircolo, e quadrato, e ſi ſepara per obliquo, e delle due parti ſe ne pigli la pendente, e ſi porti ſotto nel mezzo del ſuo diametro. Si chiudano tutte le feneſtre della caſa, & incontro alle fiſſure ſi ponga un riparo, acciochè entrãdo alcun lume nõ penetraſſe dentro, in quel luogo dove ſi fa l'apparecchio dello ſpettacolo. Se li raggi del ſole, ò della luna s'adunano inſieme, ſe gli toglierà tutto lo ſpettacolo. Si accomodi

il

il raggio rifleſſo dell'imagine, accioche à drittura ſi ripcota il capo in terra. Così l'oggetto della coſa viſibile rifleſſo, ſi riflette ſopra, e ſotto, & imitarà la prima forma dello ſpecchio, e quando ſi accomodarà ſopra'qlla una tavola di rame, ò di marmo, accioche il lume che cade dalla feneſtra, e refleſſo dentro dal cilindro piano, e curvo ſpecchio ſia offeſo, e ponendoli incõtro un oggetto di una pianta di mano, ſotto la ſua larghezza tre volte; perche uſcirà fuori d'intorno, & annebbiarà la viſta, acciò che ſe accomodi l'imagine molto profõda, che paja un pozzo; talche occorrendo il raggio, s'accoſti il riguardante, non poſſa errar molto; ma circondar d'intorno la pupilla, che non ſi offenda la viſta dal vetro. All'hora ſi vedrà l'imagine ſopra la tavola, dove il cateto dell'incidentia per il centro dello ſpecchio ſecarà la linea della viſta. Io non hò potuto eſplicarlo più chiaramente, l'habbiamo fatto, come havemo potuto, sò che non s'allegrarà poco, chi la troverà.

Meſcolanze de' ſpecchi, e varie apparitioni d'imagini. Cap. IX.

HOra ci sforzaremo di far uno ſpecchio, nel quale appariranno molte diverſità d'imagini, ſe ben ſarà di malagevole fattura; ma con la bellezza dell'apparitioni delle imagini, e loro diverſità lo ricompenſarà. Se dunque

Far uno ſpecchio, in cui ſi veggano molte diverſità d'imagini

Vorrai, farai un cerchio di grãde ò picciola capacità, di che vorrai lo ſpecchio, e di quà, e di là rompi due portioni di cerchio, l'una di un pentagono, l'altra di un eſſagono, nel modo, che ci moſtrano i matematici, dopo l'arco del pentagono ſi cavi dentro una tavola, ò dentro un ferro, che la riceva nel ſuo ſeno perfettamente, che paja che ſia ſecato da quello, di contrario modõ ſarà ſecato lo lato dell'eſſagono; perche ſi piglia la conveſſa quantità nella tavola, che ſtia uſcita fuori, come quello arco, dopo ſi facci una lamina di cera, ò di piombo di una cõvenevole ſodezza della larghezza dell'arco dell'eſſagono, che avanzi l'uno, e l'altro di lunghezza. Poi s'incurvi di tal modo la lamina, che acconciamente reſieda nel legno cavato, acciò, che non reſti dentro alcuno ſpatio, ò vano, e la conveſſa ſuperficie prominente conſervata, all'hora di fuori s'accomodi ſecondo la ſua larghezza, acciò che la forma concava non s'opponga alla cõveſſa; ma la medeſima lamina sẽza alcuno impaccio riceva dẽtro ſe l'una, e l'altra portione. Così fatta la ſtãpa, facciſi uno ſpecchio di acciajo, overo di miſtura di altra coſa, come inſegnaremo, e quando ſarà ben polito poi, dimoſtrerà molte diverſità d'imagini. Primo le coſe deſtre appariranno deſtre, e le ſiniſtre ſiniſtre, per eſſer proprietà de'ſpecchi piani, che à gli occhi, quel che è deſtro ſia ſiniſtro, & al ſiniſtro vicendevolmente appaja deſtro. Ma ſe ti farai à dietro, ſi vedrà l'imagine miſurata, e l'imagine ſi ſporgerà in fuori, ſe ti accoſterai più alla conveſſa ſuperficie, l'imagine apparirà deforme, quanto più ti accoſterai, tanto parrà più brutta, e parrà che t'aſſomiglia ad un capo di cavallo. Ma ſe inchinerai lo ſpecchio, s'in-

Digitized by Google

chinerà l'imagine, e variando il ſito, e lo ſpecchio, vedrai diverſe imaginationi, hor il capo giù, & i piedi sù, e molte coſe vedrai, le quali non mi pajono neceſſarie hora narrarle; perche firmato ſopra una ſede che muove intorno, acciochè poſſa moſtrare l'una, e l'altra faccia, e dinanzi, e di dietro vedrà il riguardante per ſe il tutto. Poſſiamo

Far vno ſpecchio di tutti

Acciò con quel ſolo ſi vedano tutte le ſorti dell'imagini, che ſi vedono ne gli altri, più faccie, hor picciole, hor grandi, hor deſtre, hor ſiniſtre, hor da preſſo, hor da lontano, & eguali, ſe in un luogho ſe ne porrà uno conveſſo, in un'altro concavo, nel mezzo un piano, ſi vedrà una grandiſſima varietà d'imagini. Queſti ſono gli

Effetti dello ſpecchio colonnare conveſſo

Moſtrandovi la faccia, quanto parrà brutta per la lunghezza, tanto parrà bruttiſſima per la ſtrettezza, ſe la lunghezza opporrai alla larghezza della faccia, vedrai il volto ſtretto, e dimeſſo, come ſe fuſſe di una rana, che non ſi vedranno ſe non denti. Il medeſimo avviene ſpecchiandoti in una ſpada, overo in alcun ferro polito, e lungo, ſe quello inchinerai dinanzi, ſi vedrà la fronte grandiſſima, e la barba picciola, e delicata, come un cavallo. Contrarij poi ſono gli

Effetti dello ſpecchio colonnare concavo

Se mirerai dentro un cavo di una coſa ne vedrai molte imagini, in vece del già detto ſpecchio; ſe porrai l'occhio nel centro lo vedrai largo quanto la larghezza dello ſpecchio, così la fronte la bocca, & il reſtante; Se rivolgerai tale ſpecchio, che venghi à ſegarla faccia, ſubito vedrai il capo al roverſcio, e li reſtanti effetti, che havemo raccontato nello ſpecchio concavo. Ma gli

Effetti dello ſpecchio piramidale concavo, e conveſſo

Queſti ſono, ſi vedrà la fronte acuta, e la barba larga, così al contrario, la fronte larga, & il naſo lunghiſſimo. Nel cavo poi ſi vedranno molte faccie. Ma ſe ſecondo quella concavità ci accomoderai molte portioni di ſpecchi, mirandoſi alcuno in quello, numerarà quelle, ſecondo il numero degli ſpecchi, e movendoſi una, ſi moveranno tutte, e finalmente di qualſivoglia forma ſarà lo ſpecchio, come non piano, ſempre vedrai l'imagini differenti.

Degli effetti della lentecchia di criſtallo. Cap. X.

MOlti ſono gli effetti della lentecchia di criſtallo, ne mi par coſa conuenevole, che le laſciamo à dietro; perche ſe ne ritrovano concave, e conveſſe, i medeſimi effetti ſono quelli degli occhiali, i quali ſono molto neceſſarij all'uſo della vita humana, de' quali niuno infin adeſſo ne ha ſcritto, ne gli effetti, ne le cagioni; ma di loro ne parlaremo più ampiamente nella noſtra proſpettiva, acciò che quì non reſti il luogo vacuo, ne ragionaremo di alcune. Noi chiamamo lentecchie portioni di cerchi aggionte inſieme, de conveſſi, e de concavi, e moſtraremo prima

Accen-

Digitized by Google

Accender fuoco con la lentecchia di criſtallo

La lentecchia conveſſa accende il fuoco gagliardiſſimamente più preſto, e più gagliardo, che lo ſpecchio cavo; le ragioni l'havemo aſſignate nell'ottica noſtra la quale oppoſta al ſole nella parte oppoſta, dove s'uniſcono li raggi accende il fuoco in tutte le coſe, che ſe li pongono incontro, liquefà il piombo, & infoca i metalli. Oltre à ciò ſe noi vogliamo

Illuminar di notte un luogo con la lentecchia di criſtallo

Pongaſi la candela poco più dietro al ponto dell'inverſione, che buttarà di lontano i paralleli luminoſi all'incontro, tanto che ſi vedranno chiariſſimamente quelli, che paſſeranno per le ſtrade, e quelli che ſtanno nelle loro caſe. Nel medeſimo modo, come habbiamo ſcritto dello ſpecchio cavo, così poſſiamo

Leggere una lettera di notte con la lentecchia criſtallina

Pongaſi una lettera dietro la lentecchia nella parte oppoſta delle ſtelle, ò di lume molto lontano; perche le dittioni, che ſarranno tocche da quel ponto della congiontione de'raggi di mezza notte, e nella camera chiuſa ſi vedranno chiariſſimamente. Ma queſto che ſegue vi darà più gran cagione d'imaginare gran coſe, cioè

Con la lentecchia di criſtallo le coſe lontane farle parer vicine

Poni l'occhio dentro la lentecchia nel centro, e mira alcuna coſa di lontano; perche le coſe aſſai remote le vedrai vicine, che par che le tocchi con la mano, le veſti, i colori, le faccie degli huomini, che conoſcerai gli amici molto di lontano. Il medeſimo ſarà

Con la lentecchia di criſtallo leggere una lettera che ſtia molto remota.

Perche ſe porrai l'occhio nel medeſimo luogo, e la lettera ſarà nella diſtanza, che ſi deve, vedrai le lettere così grandi, che le potrai leggere chiariſſimamente, vedrai lettere aſſai grandette, che le potrai leggere anchor per venti paſſi diſtanti, e ſe tu ſaprai moltiplicar le lentecchie, non hò dubbio, che per cento paſſi anchora potrai leggere una lettera di caratteri aßai piccioli, che dall'una nell'altra i caratteri ſi veggano, aſſai grandi, chi ſarà di debole viſta, ſecondo la qualità della ſua viſta ſi potrà ſervir de gli occhiali. Colui che ſaprà ben ſervirſi di queſti, acquiſterà un non picciolo ſecreto. Potremo

Con la lentecchia di criſtallo far il medeſimo più acconciamente

Le lentecchie cave fanno veder chiariſſimamente le coſe che ſono di lontano; le conveſſe, le vicine; laonde ti potrai ſervir di loro ſecondo la qualità della tua viſta, col concavo le coſe di lontano ti parranno picciole; ma chiare; col conveſſo le coſe vicine aſſai grandi, ma turbulenti ſe tu ſaprai accomodar l'une, e l'altre, vedrai le coſe, e vicine, e lontane, chiaramente, & anchora grandi. Noi habbiamo fatto coſa molto cara à gli amici noſtri, i quali vedevano le coſe di lontano aſſai turbate, e le coſe da preſſo nebulole, havemo fatto che tutti vedeſſero chiariſſimamente. Se ti piacerà

Con la lentecchia criſtallina conveſſa veder in aria pendente una imagine.

Se tu porrai dietro una lentecchia una coſa riguardevole, che venghi à paſſar

per il ſuo centro; ma in oppoſto à gli occhi, vedrai l'imagine fra l'occhio, e la lentecchia, laonde ſe vi porrai una carta bianca, la vedrai chiaramente, che una candela parerà, che arda ſopra una carta. Ma

Con la lente di criſtallo concava depingere in picciol luogo le coſe, che pajano grandi, e ſpatioſe.

Potrà un pittor con molta ſua gran commodità, e grandiſſima proportione depingerle; perche opponendo la lentecchia cava incontro ad un piano grande, ridurrà nella rotondità del ſuo picciol orbe, quanto vede in quella gran pianura; laonde il pittore, che le vedrà, con poca fatica, e manco ſapere pingerà tutte quelle coſe proportionatamente. Ma per non laſciar coſa alcuna degli occhiali, inſegnaremo

Come ſi veda una coſa moltiplicata.

Fra i giuochi, che ſi portano à torno, di non poco piacere è quello occhiale, cioè quello iſtrumento di vetro, che ſi pone sù gli occhi per veder più aggiatamente le coſe, nè di quelle coſe, che ingannano gli occhi ſi può trovar via più baſtevole, che per lo mezzo, perche mutato il mezzo, ſi mutano tutte le coſe, facciaſi dunque quello più groſſo di vetro, e più ſodo, che più agevolmente ſi poſſa fare in più faccie, facciaſi dunque, e ſi ſpiani in più faccie, e più angoli, col quale numeriamo alcuna coſa; ma nel mezzo dell'occhiale habbino tutta la punta, che vada à ferir nella punta della pupilla degli occhi, che dalle diverſe faccie venendo l'imagini rifleſſe à gli occhi, non ſaprai conoſcere qual ſia la vera. Facendone uno dunque di più faccie, ſi ponga sù gli occhi; perche ſe miraremo la faccia di alcuno à noi vicino, ci parerà un Argo, overo tutto occhi, ſe miraremo il naſo, non vederemo ſe non naſi, così le mani, i diti, e le braccia, che non parerà un huomo; ma quel Briareo finto da Poeti; ſe à caſo vedrai uno ſcudo, non uno, ma molti ne vedrai, che non baſterai à torlo, che t'inganni ſpeſſo ſenza toccarlo, onde ſarà meglio con quello occhiale pagar altri, che ricevere; ſe mirarai una galea da lungi, ti parerà una armata; ſe vedrai un ſoldato armato, che camini, ti parerà un eſſercito ordinato che marci. Et avviene, che vedrai le coſe radoppiate, come due corpi, e due faccie, e di quà ſi fãno molti modi di mirare, che una coſa paja un'altra, le quali coſe imparano q̃lli, che ſi dilettano d'inveſtigare, e di fare eſperiẽze.

Degli occhiali con li quali poſſa l'huomo veder di lontano, che avanza ogni penſiero. Cap. XI.

NON laſciaremo d'inſegnare una coſa molto mirabile, & utiliſſima, come poſſano coloro, che veggono poco, veggano molto di lontano, che avanza ogni maraviglia, & humana credenza. Dicemmo dello ſpecchio di Tolomeo, overo più toſto occhiale, il quale vedeva per ſeicento miglia le navi che venivano; ma come queſto ſi poſſa fare, tentaremo inſegnarlo, che per alquante miglia lontano poſſi conoſcere gli amici, e quei che vedono poco poſſano leggere lettere piccioliſſime, & aſſai lontane. Coſa molto neceſſaria all'humana vita, e co-

ſta

ſta di ragione di proſpettiva, e ciò ſi farà con leggiero artificio; ma coſa non da manifeſtare à tutto il volgo che legge; ma chiara à coloro, che ſanno di proſpettiva. Pongaſi l'occhio nel cẽtro gagliardiſſimo dello ſpecchio, dove ſi farà, e valentiſſimamente ſi diſpergono tutti gli raggi del Sole, e non vi congiongono inſieme; ma nel centro del già detto ſpecchio, nel mezzo, dove ſono i diametri traverſali, e di tutti ivi è il concorſo. Si fà in queſto modo uno ſpecchio concavo, colonnare di equidiſtanti lati; ma ad un lato obliquo ſi accomodino quelle ſettioni; ma del triangolo ottuſiangolo, overo ortogonio ſia ſerrato, di quà, e di là di due linee traſverſali, che vengono dal centro, e così ſarà fatto quello ſpecchio utile, à quello che habbiamo promeſſo.

Come veggiamo in una camera quelle coſe, che non vi ſono. Cap. XII.

NON mi par, che ſia da diſprezzarſi un tale artificio; perche mirando alcuno in una camera, vederà quelle coſe che giamai vi furo, nè ſi trovarà huomo d'ingegno così ſottile, overo eccellente, che ſi accorga, che s'inganni. Per deſcriver dunque la coſa. Sia una camera, nella quale non vi entri altro lume, ſe non per la porta, overo feneſtra, dalla quale miri il riguardante, e tutta la feneſtra, overo parte di quella coperta di vetro come di vetriate, le quali uſiamo per ſcacciare il freddo; ma che ſia polita, e ſpianata da una faccia, come lo ſpecchio è polito da tutte due le parti, da dove il riguardante deve mirare; perche nel reſtante non ſervirà nulla. All'incontro di queſta feneſtra vi ſiano pitture, ſtatue di marmo, e coſe ſimili; perche le coſe che ſono di fuori, ſi vedranno dentro. La onde le coſe che ſaranno dietro le ſpalle di colui, che mira gli parrà che ſieno nel mezo della camera tanto in dentro la camera quanto ſtanno lontane da dietro le ſpalle, tanto chiare, e vere, che non giudicherà ſe non che ſiano veriſſime. Ma per non far conoſcere l'artificio, quella parte, doue ſono gli ornamenti, che vuoi che appajano dentro, porle che il riguardante non le veggga, come che ſtiano ſovra il capo, che frà loro vi tramezzi un muro, ò pavimento, le quali ſe così l'apparecchiarai con induſtria, parerà impoſſibile, che ti accorgi di eſſere ingannato.

Degli effetti della balla di Criſtallo. Cap. XIII.

NE laſciaremo di parlare de gli effetti della balla di criſtallo; perche ſono in quelle ſpeculationi da non diſprezzarſi. E prima

Accender il fuoco con la balla di criſtallo.

Opponendola al Sole da dietro vicino la circonferenza l'accenderà. Molte volte eſſendo laſciata ſopra un letto, tocca poi da raggi del Sole hà bruggiate le lenzuole, & i matarazzi. Quelli che vogliono bruſciare ad hore determinate, e luoghi ſtatuiti le coſe d'inimici, la pongono ſopra l'eſca accomodata, ò altra mate-

materia accendibile, così senza periglio, e certissimamente accende fuoco. Possiamo anchora

Con la balla di cristallo far che si vegga in aria una imagine pendente.

Mostra l'imagine pendente in aria dalla parte di dinanzi, e di dietro. Ma sia prima da dietro, stia ella in mezzo tra l'occhio, e la cosa, apparirà l'imagine di fuori pendente nell'aria soprà la balla, lontana, e separata da tutte le parti della balla chiaramente. Ma se la cosa vista porrai fra l'occhio, e la balla, si vedrà l'imagine dietro la balla come diremo, se l'oggetto sarà di cosa molto visibile, come fuoco, ò candela, si vedrà la cosa senza difficultà, e chiaramente, le cagioni havemo assignate nella nostra prospettiva. Possiamo anchora

Veder nella balla cristallina molte iridi.

Facciasi nella fornace de' vetrari una balla soda, della grandezza di una noce, e sia fatta rotonda al fuoco, come si suole da vetrari, e non si polisca alla rota, come usano i giojellieri, che fanno l'estrema superficie politissima, e dove stà attaccata al ferro, se vi lasci un pedicello, ne importa, che il vetro sia purgato; perche quanto men purgato sarà tanto migliore; questa si ponga sopra l'occhio, e stia all'incontro una candela accesa; perche il lume refratto nell'impurità di quel vetro, fra quelle vessichette, & altri mostrarà molte iridi, e si vedrà tutta risplendente di oro, che non potrà vedersi cosa più dilettevole.

De' specchi, che brusciano. Cap. XIV.

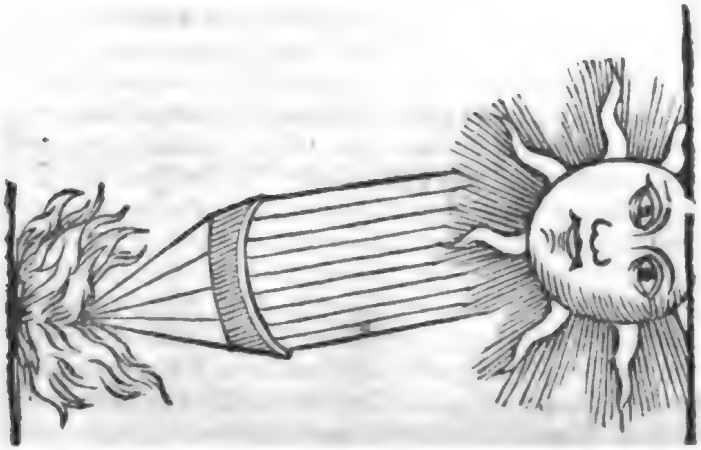
TRattaremo degli specchi, che brusciano, li quali opposti incontro al Sole, mandano fuoco nella opposta materia, & in questi anchora si conoscono molti secreti di natura. Noi descriveremo prima quelli scritti da Euclide, Tolomeo, Archimede, e poi porremo gli nostri, accioche faccino giuditio i lettori, quanto avanzino di gran lunga l'inventioni de' moderni quelle degli antichi. Il fuoco s'accende per riflessione, e per refrattione, e con specchi semplici, e con composti. Prima cominciaremo dalla semplice riflessione, e semplice specchio, poi dal composto. Cominciaremo dalla semplice riflessione come

Collo specchio concavo accendere il fuoco.

Il che da pochi è stato conosciuto. Sappi, che lo specchio concavo dal ponto di mezzo di esso, infino al lato dell'essagono descritto da quel ponto, brusicia infino alla quarta parte del suo diametro; ma dalla fine dell' essagono infino al lato del quadrato brusicia fuor dello specchio dalla sua parte inferiore. Seghisi dunque quella parte del mezzo cerchio, che sia dalla fine del lato dell'essagono infino al quadrato, che sarà come una fascia di un cerchio, e poi polita, e posta all'incontro del Sole, butterà il fuoco assai lontano da lei dietro lo specchio, non vi ponemo più parole; perche ne havemo parlato assai più largamente di quella nella nostra prospettiva. Così anchora possiamo

Accen-

Digitized by Goo



Accender fuoco collo ſpecchio colonnare, e piramidale concavo.

Ma deboliſſimamente, e con tardanza anchora, e nel Sol dell'eſtade bruſcia in tutta la linea, non in un ponto; ma diſteſa per il ponto del bruſciamento del ſuo cerchio. Il che avverrà il medeſimo nel concavo piramidale.

Della ſettione parabolica, e dello ſpecchio che bruſcia più gagliardamente di tutti. Cap. XV.

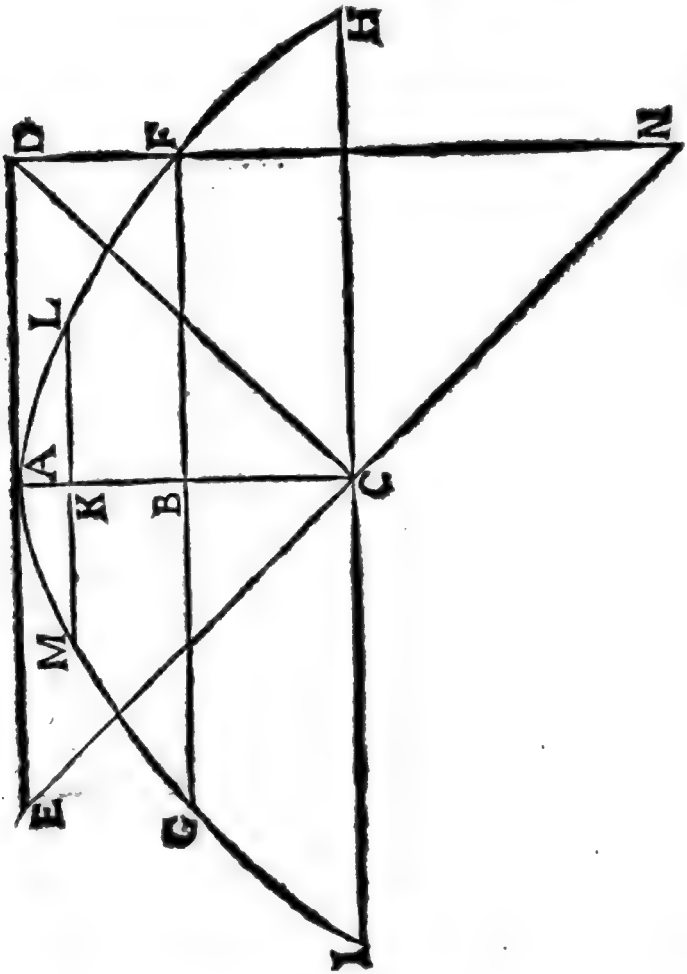
QUella diciamo ſettione parabolica, che nel maggiore, e minor ſpatio di tẽpo bruſcia la materia oppoſtagli, liquefà il piombo, e lo ſtagno ſubito, così l'oro, & i reſtanti metalli, come mi dicono gli amici, à me non avvenne; ma l'hò ſolamente infocati. Con la cui inventione Archimede, per teſtimonio di Galeno, e di molti altri, havemo letto che bruſciaſſe l'armata de' Romani, nel tempo che Marcello combatteva Siracuſa, ſua Patria. Dice Plutarco nella vita di Pompilio. Il fuoco, che arde nel tempio di Lucina, s'accende con queſto ſpecchio, cioè con certi vaſi, che ſi fanno del lato del triangolo retto iſoſcele, cavato, e tutti i raggi della circonferenza guardano un ponto. Quando dunque ſi pone incontro al Sole, di modo che tutti i raggi s'adunano inſieme, e s'uniſcono in un ponto, & ivi attenui, & aſſottigli l'aria, e l'eſche che ivi ſi porranno ſecche, e leggieri l'accende valoroſamente, ricevendo fuoco quel raggio. Nello ſpecchio concavo sferale s'accendono i raggi, i quali s'uniſcono nella quarta parte del ſuo diametro ſotto il centro, li quali ſono ivi drizzati da dietro il lato dell'eſſagono della ſuperficie del cerchio. Ma nella ſettione parabolica, s'uniſcono i raggi in un ponto, che vengono da tutta la ſuperficie. Ma Cardano inſegna come ſi debba fare un tale ſpecchio. Se vogliamo accender fuoco à mille paſſi,

faceſi

faccisi un cerchio, il cui diametro sia di due mila passi, e di questo si piglia tanta parte, che vi si possa conoscere la rotondità, come se dicessi la sessantesima parte, il cui diametro per l'altezza in un termine aggiongeremo, e volgeremo intorno ad un diametro fermo quella parte di cerchio, la quale descriverà à noi quella parte di sfera, la quale quando poi la poliremo, & esposta al Sole accenderà il fuoco valorosissimo ad un miglio lontano. O Dio buono, quante pazzie dice costui in così poche parole. Prima egli promette far uno specchio, che bruci mille passi lontano, che io giudico essere impossibile farsi, che brucia trenta passi; perche verrebbe di così smisurata grandezza; perche è così piana la superficie di quel cono, la quale per ricevere qualche parte di curvità, appena si potrebbe far di tãta grandezza. Oltre à ciò descrivere un cerchio, il cui diametro sia di due miglia, con qual compasso? sopra qual pianta? chi saranno questi, che lo moveranno? che se pur è stato vero, che Archimede habbi brusciato le navi nemiche dal muro col specchio parabolico, appena potea esser distante dieci passi, il che si cõviene dalle parole degli istessi autori, perche dal medesimo luogo alzò le navi nemiche, e le sbattè poi ne'scogli, di cui istrumenti furo le lieve, delle quali bisognava che la parte più lunga fusse da dentro la Città, come costa dalla ragione delle lieve, che altrimente non s'havrebbe potuto fare. Ci sono anchora molte altre sciocchezze, le quali lasciamo à dietro per esser brevi, che già troppo lunghi siamo stati; dell'error suo n'è stato cagione, non haver visto, nè fatti mai simili specchi; perche se havesse tentato di farne alcuno, havrebbe ragionato altrimente. Ma hora insegnaremo

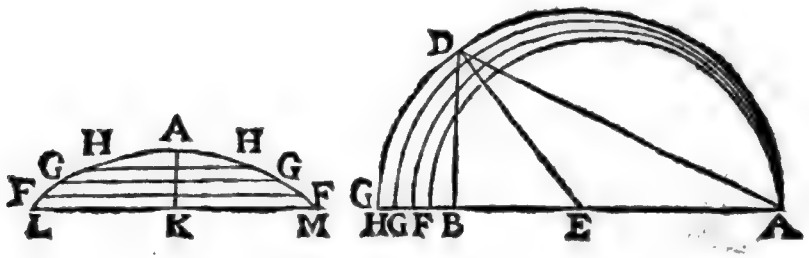
Far uno specchio secondo la settione parabolica.

Il modo di farlo sarà questo. Sia prima constituita la distanza, la quale vogliamo che bruci lo specchio, cioè AB, che sia dieci piedi; perche se volessi brusciar più lungi, sarebbe molto malagevole à fare. La linea AB sia duplicata, e sia ABC, sarà tutto la saetta AC, e dal ponto A tirisi una linea retta DAE, e siano DA, CAE fra loro eguali, & ad angoli retti, con AC, ma l'una, e l'altra si aggiunga alla quantità AC, e sia DC, EN, che fanno l'angolo in C, retto DCE, il triangolo dunque DCE è ortogonio, & isoscele, il quale se d'intorno l'asta CD sarà circondato finche torni al luogo dove partissi, si farà il cono retrangolo EDNC, di cui la settione parabolica sarà ABC, la retta DC l'asta del cono, & CE semidiametro della base del cono. Per lo ponto C si tiri una parallela à DE, e sia HI di lunghezza CE, & CD, e per lo ponto B tirisi un'altra parallela, detta DE, la qual FBC, e sia BG, & BF l'una, e l'altra eguale ad AC, sarà FG lato erétto, & HI base della settione parabolica. Se dunque si tirarà una linea per li ponti HFGI sarà la settione parabolica, di cui questa sarà la figura.



Ma havendo ad abbruſciare alcun luogo, non biſogna fare lo ſpecchio parabolico alla grandezza di tutta la linea H F A G I; ma pigliarne una parte di quella. Come per eſſempio ſe cercherai una parte della cima, la qual ſia L A M, come la linea L M ſechi A C in K, ò maggiore, ò minore, ſe vorrai far la maggiore, ſecheſi di ſotto A K; perche quanto ſarà maggiore, tanto bruſcerà più preſto, e con maggior gagliardezza, ſe minor ſopra lo A K. Ma ſi farà di queſto modo, che la predetta linea L A M torta ſi diſegnerà più preciſamente, che pochiſſimo er-

rore potrai commettere. Tiro dunque una linea ſopra una tavola piana A B C, e ſia A B il doppio della diſtanza, la quale volemo bruſciare, cioè la lunghezza della ſaetta A B C, e del ponto B alzo una linea perpendicolare BD, la cui altezza ſia del medeſimo ſemidiametro della ſettione da farſi, cioè la linea L M, la cui metà L K, dopò ſi facci un mezzo cerchio, il cui principio A, paſſi per lo pōto D. Ma il centro lo ritroverai in queſto modo. S'attacchino i ponti con la linea A D e l'angolo B A D, ſia eguale ad ADE, e dilungata la D E ſecarà AB in E queſto ſarà il centro, così ſi tiri il mezzo cerchio ADC. Se dunque la linea BC ſecaremo in parti più minute, tanto più precisa ſarà la linea parabolica da deſcriverſi. Dividaſi in quattro parti, e ſieno i ponti della diviſione HGF, e dopo ſi deſcrivano tre cerchi, i quali ſieno terminati da A, e tre ponti HGF, il primo AF, il ſecondo AG, il terzo AH, e ſecaranno la linea BD, il primo in F, il ſecondo in G, il terzo in H, dopò piglio à finir la ſettione LKM, e la linea K, A, ſecarò in quattro parti, e per li ponti tiro le linee parallele ad eſſe LM, ſia BH, che ſarà più vicina alla cima della parabola, la ſeconda BG, poi la ſoſſequente, la terza BF, che ſegue proſſimamente, e poi ſarà la LM; laonde per li ponti LFGHA ſi tira una linea curva, & il medeſimo ſi facci dall'altra parte inſino all' M, e ſarà la deſiderata, e cercata linea parabolica, della quale ne formerai lo ſpecchio come diremo.

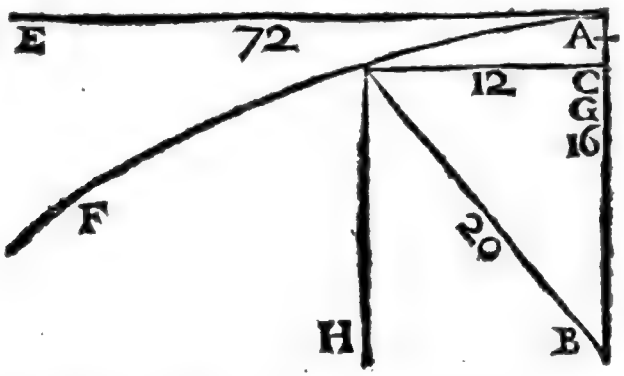


Come ſi poſsa deſcrivere la linea parabolica, che bruſci obliquamente, & in lunghiſſima diſtanza.
Cap. XVI.

QUello che con l'ajuto del compaſſo, e della riga ſi potea fare nella ſettione parabolica, già l'havemo inſegnato, che in breve diſtanza ce ne potevamo ſervire; ma nelle diſtāze maggiori ci ſerviremo di numeri, cioè di quaranta, overo ſeſſanta piedi, ne molto più, accioche non ſi facci lo ſpecchio poi d'una inuſitata grandezza. Il già detto ſpecchio bruſcia frà lui, e'l ſole, e ſe non havrai il ſol dritto, come vorreſti, non ti ſervirà lo ſpecchio; ma con queſto modo, e per obliquo, cioè eſſendo lo ſpecchio fra la coſa, che ſi vuol bruſciare, &

il

il sole, overo all'opposto; laonde per lo sito ti potrai servir di tutti, cioè di quello, che sodisfà al tuo desiderio. Principalmente nel mezzo giorno il sole accende più gagliardamente. Questo mi par di ammonire, accioche non v'ingannate, accioche ingannati poi voi, inganniate gli altri; lo specchio parabolico, che si fà della cima, se la settione sarà nella cima, se volemo brusciar di lontano, lo specchio viene tanto piano, che volendo inchiudere nel mezzo un poco di curvità, lo specchio verrà di grandezza inestimabile, se la settione sarà verso la base, anchora sarà pessimo; perche per la molta distanza, anchora verrà piano, dunque per interceper dentro alcuna curvità, torremo la linia vicina al collo, non nel capo, non ne' piedi. Havendo dunque à far lo specchio della settione parabolica, vicino al collo della settione; la dove la parabola è assai più curva, e che bruści lontano da lei venti piedi, sia la linea AB, la saetta di 18. piedi, dal ponto A inalzo una linea ad angoli retti con l'AB, la qual sia la linea *iuxtà quam dicta*, di cui la quarta parte AB, sechisi la AB in C, e sia di due piedi, e CB. di 16. piedi, moltiplicherai 72. per due, e verrà 144. di cui la radice quadrata sarà 12. la linea dunque dritta perpendicolarmente dal ponto C insino alla circonferenza della parabola sarà C I di dodeci piedi, sarà dunque la C I la linea ordinata aggiongasi IB, e sarà il raggio, che abbrusciа ricercato nel ponto B, il raggio dunque del sole equidistante alla saetta HI, si riflette per l'IB in B, la cui lunghezza sarà d'intorno à 20. piedi; perche la linea IC 12. piedi moltiplicata in se sarà di 144. CB, e di 16. piedi, moltiplicata in se è 256. aggiongi, e sarà 400. la cui radice quadrata è 20. dunque sarà la distanza della combustione ricercata dal centre 20. piedi in questo modo.



La parte dũque del specchio interceputa frà'l põto I, & F voglio pigliare, e cerco due terzi di un piede da C verso B, e parto il piede in trẽta parti, accioche più precisamente si pigli la curvatura, e sia CG di 20. parti di un piede da A à C sessanta parti; perche sono due piedi, dunque da A à G, dove vogliamo fare lo specchio saranno 80. parti. Cominciaremo dunque da A C 60. parti, alle quali sempre

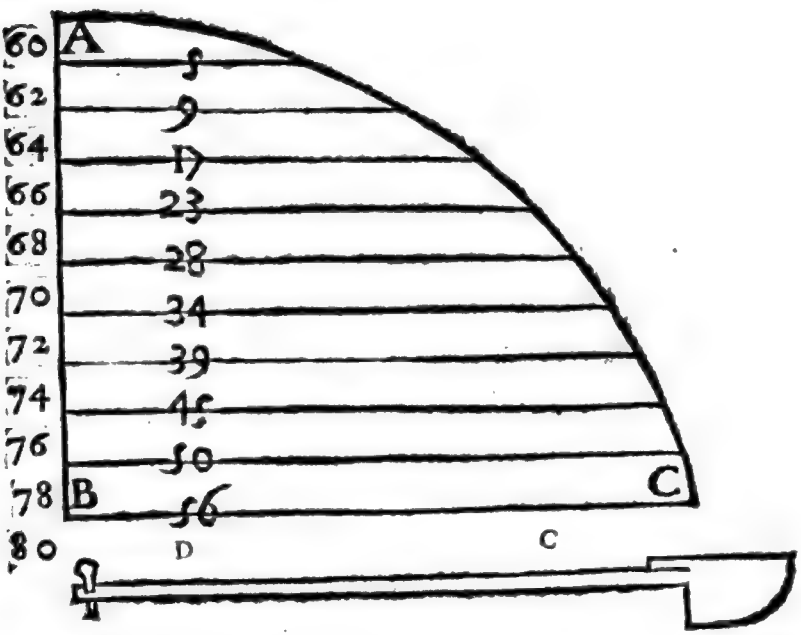
Digitized by Google

aggiongo 4. cifre 0000 con queſto artificio, che quando diverranno numeri, le radici, delle quali non ſi potranno eſtrahere, di quelle, che ſi pigliano, ne perdiamo manco. Noi dunque faremo la ſuſſequente tavola. Nella prima linea ſono i ponti della ſaetta, nella ſeconda i quadrati della linea ad quam, dalla moltiplicatione della ſaetta, cioè la lunghezza AE, e di 72. piedi, ſe le redurremo à parti moltiplicando per 30. verranno 2160. moltiplicati per le parti della ſaetta AC ſeſſanta, ne vengono 129600. nella terza linea ſono le radici de' predetti numeri, cioè le linee ordinate aggiongendo dunque 129600. quattro zeri ſaranno 12960000. de' quali la radice quadrata ſarà 36000. dalli due ultimi zeri l'una ſarà la decima parte di un piede, e l'altra le decime di una decima, in queſto modo 360.0.0.0. così verrà la tavola

póti della ſaetta	la moltiplicatione della ſaetta con la linea ad quam	la radice quadrata	le decime parti	le decime delle decime parti.
60	129600	360	0	0
61	131760	362	0	8
62	133920	365	9	3
63	136080	368	8	9
64	138240	371	8	1
65	140400	374	7	6
66	14260	377	5	1
67	144720	280	4	2
68	146880	383	2	4
69	149040	380	0	5
70	161200	380	8	4
71	153360	391	6	1
72	155520	394	3	6
73	157980	397	0	8
74	159840	399	7	9
75	162800	402	4	8
76	164160	405	1	6
77	166320	407	8	2
78	166480	410	4	6
79	170640	411	0	8
80	172800	415	6	9

Fat

Fatte queſte, piglio le differenze delle radici le maggiori alle minime; perche ſono di 16. 0. 0. ad 415. 6. 9. faccioſi la miſura del piede alla qual diſtanza vogliamo fare lo ſpecchio, ſia AB, la quale parto in 30. parti, e ne piglio 20. parti, cioè due terze, le aggiongo una linea ad angolo retto, cioè B, e ſia BC, la chiudo in 55. parti, una parte divido in 10. & una di queſte in altri dieci, e ſono le decime parti delle decime, ſia A. 0. cioè una cifra, e ſarà ivi 60. la ſecõda particella 61.



la linea aggionta à quella ad angolo retto ſarà 2. la terza particella 62. la linea aggionta 5. così la vigeſima particella ſarà 80. la linea congionta ad angolo 56. alle eſtremità di queſti aghi ci ficco un ago, ſopra queſte gli ſoprapongo una corda di rame di cimbalo, e ſopra quella tiro una linea, e così ne verrà una linea parabolica eſattamente deſcritta; perche ſe noi la tiraſſimo ſenza l'ajuto di queſta corda, verria tremante, e non perfetta, all'hora s'hà da pigliare una tavola di rame di convenevole groſſezza, e ſopra vi depingemo la linea ritrovata, rodendo con la linea tutto quello, che ſarà ſopra la linea C A. Fatto queſto, ſe ha da pigliare una verga di ferro, di lunghezza di dodeci piedi, cioè la linea D C, è nell'eſtremità aggiongeremo la lamina, la qual ſarà per lo rivolgimento intorno dall'

dall'asse, e nell'estremità vi aggiongeremo un chiodo che si affigga in alcun luogo, che si possa portare intorno acconciamente, e così come sarà ben ferma la poneremo, aggiongedovi luto con paglia, accioche cavi dentro quello la desiderata parabolica settione, il qual quando sarà secco, ne faremo un'altro più sodo, che possa sostenere il metallo liquefatto, come si suol fare.

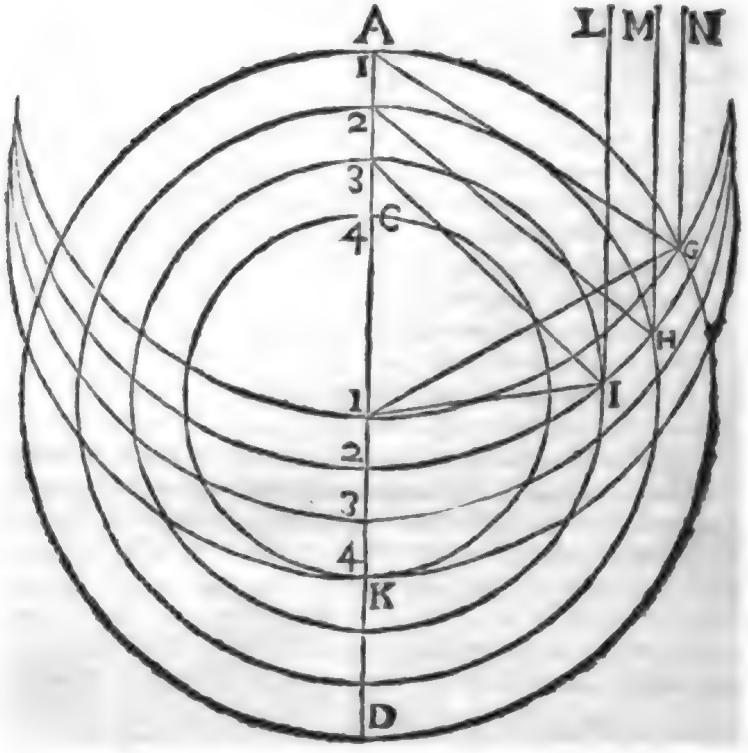
Vna settione parabolica, che brusci in infinito. *Cap. XVII.*

SCrive Zonara Greco nel terzo tomo delle sue historie, che Anastasio à Vitaliano di Tracia (il quale li conciliò quei di Misia, e di Scitia facea seditione, e facea preda nel campo Bizantino, & assediata con l'armata la Città) restò per Mariano prefetto, e cominciata la pugna navale, da una certa machina fatta da Proclo huomo eccellentissimo, il quale così in Filosofia, come nelle matematiche scienze fioriva, ne solo havea imparate l'opere tutte di Archimede eccellentissimo artefice; ma anchora havea trovato da se molte cose nuove, l'armata de' nemici fù vinta. Perche si dice questo Proclo haver fatto specchi di rame, che brusciavano, e nel muro all' incôtro delle navi nemiche havergli attaccate, ne' quali come rifletterono i raggi solari, uscendo da qlli fuoco à guisa di folgori haver brusciato le navi, & i nemici, il che anticamẽte si dicea haver fatto Archimede, mẽtre i Romani assediavano Siracusa, come scrisse Dione; Ma noi scriveremo un modo assai più eccellẽte, nõ ancora da alcuno insegnato, come io stimo, che avãza di gran lũga tutte le invẽtioni de' moderni, e degli antichi, ne stimo che l'ingegno dell'huomo possa ritrovar cose maggiori. Questo specchio non brusci à dieci, vinti, cento, ò mille passi, & ad una determinata distanza; ma in infinito, ne accende nella punta della piramide, dove i raggi s'adunano insieme; ma dal cerchio dello specchio ne vien fuori una linea, che brusci, di qualsivoglia lũghezza, la quale brusci ciò che se li fà incontro. Oltre à ciò brusci da dietro, dinanzi, e da tutte le parti. Ma veramente stimo grande infamia manifestar così gran secreto all'ingnorante popolo. Horsù esca fuori, accioche sia lodata l'immensa bontà di DIO, e riverita. Dalla settione maggiore, dal qual procede il raggio proportionale, dal minore sia maggiore, per evitar questo facciasi di settione di colonna, perche è mezzana, e di picciola, e di maggior secamento sia fatto l'asse, il qual passi per mezzo li paralleli, questa opposta al sole di lontano riflette gli raggi ricevuti, e perpendicolarmente nel centro della settione del cilindro, ne si può trovar ragione in quest'arte, che i raggi uniti, di nuovo si disuniscano. Dunque riceve direttamente quelli, i quali trasmette per obliquo i raggi lontani dalla sua superficie; perche i raggi, che passano per uno stretto buco delle fenestra; subito si dilatano, ne per la dilungatione loro si conserva la proportione, reverbera dunque, e brusci, dove il cono appara più splendente; il che sarà appresso il centro, ne molto si dilunga dal ponto dove si unisco i raggi. Ma à quel raggio, che esce dal ponto dalla superficie dello specchio detto parabo-

rabolico, che da quel luogo; che dicemmo reſti ferma. Facciſi eſperienza della ſua virtù, cõ i fili, che eſcano dal centro, con le corde di ferro, overo di ſete ne importa ſe ſia parabola, ò sferica, ò altra ſettione del medeſimo ordine, dopò s'accomodi ſopra il centro beniſſimamente della detta ſettione, ſe vengono fuori i raggi ſopra, ò poco ſotto. Poco importa ſe pochi denari, ò molti ſi ſpendono nella fabrica di queſto, la fabrica pende dalla mano di uno artefice, la quantità niente picciola, ò grande la larghezza del buco niente è neceſſaria, ſolo cacciato dal mezzo ſi fa, che li raggi che s'adunano nel centro, s'uniſcano beniſſimamente. La feneſtra ſi buſi obliquamente, che poſſa ricevere lo ſpecchio parabolico, e di queſto modo havrai lo ſpecchio, ſe farai bene quanto hò detto, chi ha orecchie da udire, oda; noi non havemo ragionato barbaramente, ne havemo potuto dirlo ne più breve, ne più chiaramente. Ma ſe eſſendo picciola non ſi corriſponde in proportione alla grande, ſappi che niente oprarai, ſia grande intorno la baſe picciola, vicino alla cima, equidiſtante alla prima. Lo ſpecchio non ſia di acciajo, perche non baſta ſoſtener l'ardor dell'incendio, e con l'ardore perde lo ſplendore, ſia dunque di vetro, della groſſezza di un dito. La lamina di ſtagno ſi fà di antimonio purgato, e piombo, come ſi ſuol far in Germania; la forma ſia di creta, ſe gli ſopraponga il vetro, e ſi liquefacci nella fornace de vetrari, che vi faeci la forma. Queſto è meraviglioſo, che ella, che fa tanto incendio, ſta ſempre fredda, e meno che tiepida. Se ti piace che accenda dinanzi, di quella ſettione, che è preſſo la baſe, facciſi la faſcia nel cui ponto di mezzo s'accomodi l'artificio, che il raggio retrogrado vada innanzi. Havemo detto queſto, & avvertito, che di queſto artificio ſe ne poſſi ſervire nelli grandi, e mirabili negotij, e principalmente per ſcriver le lettere nel globo della Luna. Tutte quelle coſe che havemo detto di queſto ſpecchio, come havemo del piano, potremo di lontano molto traſmettere i caratteri, e perche habbiamo detto in infinito, agevolmente giongerannno infino alla Luna per eſſere principalmente ajutati dal ſuo lume.

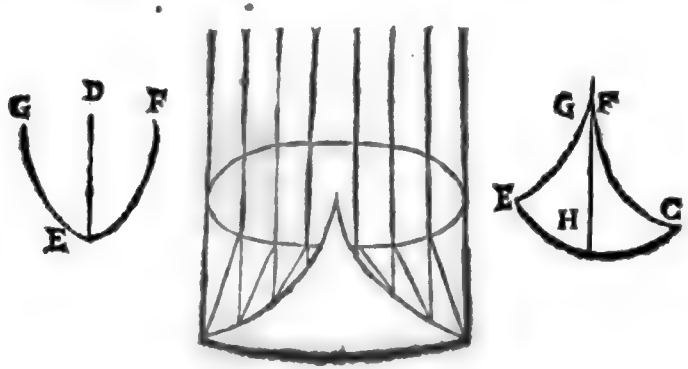
Digitized by Google

Comporre uno ſpecchio da bruſciare di più ſettioni sferali. Cap. XVIII.



VItellione inſegna una compoſitione di ſpecchi da bruſciare compoſta di più ſettioni di ſpecchi sferali concavi; ma quello che ſcrive non lo prova, ne intende quello che ſcrive, mentre noi andavamo inveſtigãdo quel ſuo modo, havemo ritrovato queſto noſtro. Propongaſi la diſtanza fin dove volemo bruſciare, e CB, ſia doppiata CA, così tutta la CA ſia il ſemidiametro della sfera, di cui il centro B, eſtendaſi in D, e ſia il diametro AD, dividaſi CA in quattro parti, ma quante più ſono le parti, tanto ſarà più preciſa la deſcrittione della linea, e ſi accomodino le diviſioni a'numeri. Così poſto il piede del compaſſo in I ſtabile, & mobile in B, facciſi il ſemicerchio EF, e ſia notato BI, e con la medeſima apertura poſto nel centro 2., e l'altro mobile nella linea BD, facciſi un'altro ſemicerchio, e ſia notato 2. e così infino al quarto, e ſi noti 4. dopò poſto il piede del compaſſo ſtabile nel B, e la diſtanza BC, overo B 4. facciſi intorno il cerchio, e poſto il piede

piede immobile nel centro B, ſempre la diſtanza B 3. ſe ne deſcriva un'altro, così il terzo B, & il quarto BA, come BI. Dopo dal ponto A ſi tiri una linea, & un' altra dal ponto B, e s'uniſcano nel ponto, dove è il cerchio I, col ſemicircolo 1. ſi ſecano, cioè in G. dopo ſi tiri la ſeconda linea dal cerchio 2. e l'altra dal medeſimo B centro, e s'uniſcano dove il ſecondo cerchio col ſecondo ſemicerchio ſi ſeca in H, onde dal terzo cerchio, e dal B centro, e dove s'uniſcono in I contenuto il mezzo cerchio. Così dal quarto, dove il quarto comincia in K, e da KIHG ſi tiri una linea, la quale ſarà la ſettione da deſcriverſi. Il medeſimo ſi facci dall'altra parte del cerchio. La ragione è queſta. Il raggio del Sole LI, cadendo nel ponto I, dello ſpecchio, ſi riflette in B; perche B 3. e BI ſono eguali dal medeſimo cerchio, l'angolo dunque B 3, eguale BI 3; ma B 3 1 eguale 3 IL; perche è ſubalterno; perche il raggio del Sole LI è equidiſtante al diametro del cerchio, dunque l'angolo L 1 3. e 3 1 B eguale, ſe riflette dunque in B, il medeſimo è da dirſi del raggio MH, & NG, e queſto ſpecchio è contrario allo sferale, da diverſi ponti della circonferenza in differenti parti del diametro ſi riflettevano, e tutti li diametri dal cẽtro. In queſto dunque s'uniſcono le riflеſſioni in un põto, & i diametri ſon varij della quarta del diametro. Ma di queſto ne havemo parlato più ampiamente nella proſpettiva. Finalmente non laſciaremo di dire, che il cono accende il fuoco in cerchio, che infino à queſto cerchio accende in un ponto. Sia diviſa la linea parabolica per la ſaetta, e s'uniſcano nelle parti contrarie. Cioè ſia la ſettione parabolica CEF, la ſaetta DE, ſechiſi queſta circonferenza in E, e C & F s'uniſcano inſieme nel modo, che ſtavano prima come ſia EGFE, e d'intorno all'aſſe GH ſi volga intorno ſi farà un cono rotondo, facciſi di acciajo, overo di metallo, e ſi poliſca, & accenderà il fuoco in cerchio.



Come dalla refrattione il fuoco s'accenda più valorosamente. Cap. XIX.

HAvemo detto gli specchi che brusciano per la riflessione, hor quelli che brusciano per la refrattione; perche accendono il fuoco più valorosamente, la ragione la renderemo nell'**ottica** nostra, dunque

Accender il fuoco con la colonna di cristallo.

Potremo, opponendola al Sole; ma tardo, e lentamente, perche non s'unisconо tutti li raggi in un ponto; ma in una linea. Quasi nel medesimo modo

Accendere il fuoco con la piramide cristallina.

Solemo, perche ella ancora brusсia d'intorno la linea; ma più gagliardamente l'uno, e l'altro, che lo specchio colonnare, ò piramidale in vece di questo ci potremo servir d'un bicchiero pieno di acqua. Ma più valorosamente di tutti

Con la balla di cristallo, ò sua portione.

E se vi mancasse la balla, in suo luogo potremo servirsi di una carrafa piena di acqua rotonda, esposta incontro i raggi del Sole, se da dietro vi porrà alcuna esca amica del fuoco, dove vicino la superficie s'unisconо li raggi, subito s'accende il fuoco, non senza maraviglia de'riguardanti, veggendo che dall'acqua freddissima nasca il fuoco, così anchora brusciano li pezzi delle sfere, come gli occhiali, le lentecchie, e simili portioni, che havemo già narrate

La parabola cristallina brusсia più gagliardamente di tutte.

Vedremo; perche da tutti i raggi, che vi cadono sopra accende assai più valorosamente, che gli specchi. Possiamo anchora, come havemo detto dello specchio

Con la refrattione accender fuoco lontanissimo.

E quasi in infinito, come si può dimostrare per ragione di prospettiva, e tanto più, quanto le refrattioni accendono più valorosamente, che le reflessioni, e questo lo potremo fare in più modi, che habbiamo detto per lo passato, non solo per ragione, ma per esperienza. Fà nel medesimo modo le linee trasverse secate parallele, dice Alcmeone. Habbiamo detto anchora, se sarà opposto al luogo per unione opposto tanto perfettamente alla balla di cristallo, come le sferali portioni, e cilindroide; perche non tanto di lontano brusciano, che sia malagevole à credere, e più assai, che possa capire l'imaginatione. Ecco un'altro modo di accender fuoco più valorosamente narraremo. Perche li basta egualmente ne' brusciati paralleli cada la uniforme settione, e riferisce i raggi obliqui, vedrai il fuoco per occulto, & aperto raggio, cadente sopra la retta superficie, e vien molto uniformemẽte nel luogo dove la maggior unione de' raggi nella cosa molto accendibile, perche se quella cosa secca, che se gli oppone non sarà infiammabile, non giova nulla opponere lo specchio, overo convesso cilindraico, overo concavo sferico, anzi la cosa si trovarà molto busata dal gran fuoco, e se non sarà veramente opposta brusciarà ò grande, ò picciola, che quella medesima sia. Ma veramente importa di cui sia la portione. Farà anchora il medesimo se la cosa opposta sarà grande, ò picciola, se importa.

In

In uno ſpecchio cavato, come ſi poſsa far riflettere l'imagine di fuori. Cap. XX.

PRima che leviamo mano dallo ſpecchio piano, è ſtato trovato per inventione de'moderni, che nel medeſimo ſpecchio ſe ci vedano molte faccie di una imagine, che ſe gli oppone, ſenza impedimento della prima. Cavano da dietro lo ſpecchio, e vi fanno un buco un poco cavo, che ponendovi ſopra la foglia, come inſegnaremo, e bene accomodata, ne moſtra un'altra fuori. E di quà n'è venuta una bella inventione, che alcuno guardando nello ſpecchio, vi veda ſopra una imagine d'un'altra coſa drizzata ſopra non ſenza maraviglia del riguardante, e toccando con le mani non toccarà ſe non l'aria, mi ricordo haverlo viſto più volte, e la coſa ſi fa così. Si fa uno ſpecchio di criſtallo, da dietro ſi cava un'idolo, overo imagine, con quanta diligenza ſi potrà fare, poi vi accomodano ſopra la foglia, e lo pongono nella ſua caſſa; perche ſtarà profondamente cavato in dentro, tanto balzerà fuori ſopra la ſuperficie, nè ti parrà che non ſia ſodisfatto à te ſteſſo, ſe non lo tocchi con la mano, ſe veramente ſtà così uſcito fuori, le lettere ſi leggeranno così bene, come ſe fuſſero ſcolpite ſopra il criſtallo di argento, nè ſarà huomo di tanto perfetta viſta, che mirandovi non s'inganni. Nè laſciarò di dire un'artificio

Per veder in uno ſpecchio piano coſe che non ſi veggono in altra parte.

Ne poco diletto havemo dato à gli amici noſtri, e maraviglia con queſto ſpettacolo, habbi 30. overo 40. tavolette di un piede, e mezzo di lunghezza della larghezza di due diti, e della ſolidezza di mezzo, ò terza parte di un dito, e ſiano con queſto artificio acconcie, che dall'una parte ſia il ſodo, dall'altra il taglio, come un coltello: tutte queſte tavolette aggiongi inſieme, che ſtiano da una parte gionte tutte le parti groſſette, di modo ſtrette che dimoſtrino un piano aſſai accòcio. Dopo depingervi ſopra la ſua imagine, ò di alcuna altra coſa ſua, con queſto artificio, & avvertimento, che quella parte che ſarà più vicina allo ſpecchio, ſi dipinga un poco lunghetta, ſe vuol ſtar un poco diſcoſta, la fronte ſia lunga fuor di proportione, il naſo un poco più lungo, e la bocca; ma la barba eguale come è. Il modo di depingerla, come ſi deve, l'habbiamo narrato nella proſpettiva. Come vi havrai depinta l'imagine, firmerai le tavolette ſopra una tavola piana, che il capo vada ſotto, e la barba ſopra, e la tabella prima dopo la ſeconda, e la ſeconda ſi accomodi dopo la terza; finche tutte ſiano firmate. La tavola poi attaccala al muro all'altezza più di un'huomo, accioche non ſi poſſano veder quei gradi, & accomoderai lo ſpecchio ſopra la tavola lontano dalla tavola per due piedi, tanto alzando, & abbaſſando; finche ſi vedrà nello ſpecchio l'imagine nella ſua proportione; laonde colui, che ſi approſſimarà allo ſpecchio, per veder la ſua imagine, vedrà una imagine di un'altro, che non ſi vede in niuna altra parte, nelle larghezze di quelle tavolette potrai dipingere alcuna coſa, accioche non ſi dia ſoſpettione di inganno.

gitized by Google

Come si faccino gli specchi. Cap. XXI.

VEdemmo quanto sono state necessarie alle nostre operationi gli occhiali, overo le lentecchie di cristallo, nè senza quelle si ponno veder l'opre maravigliose, hor mi resta dire, come si faccino gli specchi, e gli occhiali, accioche ciascuno col suo ingegno da se stesso, le possa fare. Si fanno in Germania certe balle di vetro, di cui il diametro è di lunghezza di un piede, ò più, ò meno. Quella balla poi segnandola con la pietra smeriglio, si segna, e seca in molti specchietti piccioli, i quali poi si portano à Venetia. Queste si attaccano con la pece greca liquefatta ad un manichetto di legno, e se vogliamo far gli occhiali convessi, è bisogno che habbi uno scudo di acciajo concavo, il qual sia un pezzo di una grande sfera, e come si vogliono far gli occhiali poco più grandi, ò piccioli, e sia quello scudo perfettamente polito. Ma se vogliamo gli occhiali concavi sia una balla di ferro, come quella che tirano l'artigliarie, che chiamano mortai, il cui diametro sia di uno, ò due piedi, ò tre, si butta sopra quello scudo, ò sopra la balla una certa arena bianca, che si porta da Vicenza, chiamata volgarmente saldame, e buttandovisi sopra acqua, si frega con le mani, questo fin tanto, che la sua superficie piglia la forma di quello scudo, ò cerchio, cioè concava, ò convessa sopra la superficie della balla, che tutte le parti s'accostino à quella superficie. Come havrai fatto questo, scaldando quel manichetto à fuoco leggiero, l'occhiale si sparte dal manico, e dall'altra parte al medesimo manico s'incolla poi con la pece greca, usando la medesima opera, accioche dall'una, e l'altra parte piglia la concava, ò convessa superficie. Dopo fregando con la polvere di tripoli, accioche pigli il perfettissimo polimento, e come l'havrai perfettamente polito, così gli ritornerai lo splendore. S'inchioda sopra un legno un panno di lana, si sparge sopra di quella acqua da partire, e polvere di tripoli, e si frega con gran diligenza, e vedrai che conseguirà una perfettissima splendidezza. Con questo modo, e le lentecchie grandi, e gli occhiali si sogliono fare à Venetia.

Come si pongano le foglie alli specchi piani concavi, e convessi, e come si terminano. Cap. XXII.

REsta che insegni poche cose, e non da lasciarsi à dietro della terminatione degli specchi convessi, e del modo d'indur la foglia alli specchi piani, e convessi, per trattare la perfetta scienza de' specchi. Primo diremo della terminatione de' specchi, che si fanno di cristallo, ò di vetro, e dopo la mistura degli altri, e le politure, accioche l'artefice savio le sappia conoscere, e far da se; perche quantunque fra le molte cose, che riferiscono le imagini, come l'acqua, & alcune gioje, & il metallo; perche niuna cosa rende l'imagini più chiarissimamente, che il piombo sotto il vetro. Gli specchi piani di cristallo si fanno, e di vetro, quei di cri-

Digitized by Google

cristallo si polisce no alla ruota, e vi bisogna altro magisterio. Ma in Venetia

Come si faccino i specchi di vetro.

Hò veduto, si piglia il vetro liquefatto col ferro, e col fiato ne fano, come una colonna, qual aprono con le forbici da un lato, e così di fuoco come l'è, l'aprono sopra una lamina di ferro piana, e perfettissimamente adequata, e di nuovo la pongono nella fornace, accioche si faccia molle di nuovo, e che piglia la esatta pianezza della tavola di ferro, la lasciano poi nel tepidario sopra la fornace, che si raffreddi à poco à poco. Come sarà poi raffreddata

Polir gli specchi piani

Cominciano, l'incollano col gesso sopra una tavola piana, sotto stà una lamina di ferro politissima, e piana, ci pongono sopra dell'arena detta saldame di sopra, e con un bastone che da travi lo tien ferma, e calcata col ferro, movendola di quà, e di là fregano, finche divenghi perfettissimamente piana, la spartono dalla tavola, e l'incollano poi dall'altra parte, accioche dall'una, e dall'altra parte venghi perfettissimamente polita, poi li danno la luce, come dicemmo di sopra. Hor insegnaremo

Terminar i specchi piani di vetro.

Gli specchi piani di vetro, ò di cristallo, quando saranno ben piani, e spianati, l'artefice piglia una foglia di stagno della medesima quantità, e sottile, con la maggior diligenza che potrà; perche altrimente il cristallo, ò vetro non riceverebbe la foglia, per lo suo vigore, e natural sodezza, ne tirarebbe l'imagine impressa, ma la lasciarebbe scorrere; perche il vetro è chiaro, e trasparente, e per la sua chiarezza non la contenerebbe, laonde svanirebbe l'imagine in esso, come il lume nel Sole, poi sopra questa lamina con un piede di lepore spargono l'argento vivo, che tutta vi paja di argento, e vedrai, che sarà tutto accostato l'argento vivo, sopra vi si stende poi una carta bianca, e monda di sopra quello lo specchio, ma molto ben netto, e fregato con un panno di lino, che se fusse toccato con le mani, non s'accosterebbe mai la lamina al vetro, con la sinistra mano si preme sopra lo specchio, con la destra si leva la carta à poco à poco, che in tutte le parti s'unisca con la carta, e se ci attacchi, e poi lasciandovi sopra un peso, lascia così per alcune hore. Hora insegnaremo

Allo specchio concavo come si accommodi sopra la foglia.

Ma con più fatica assai si pone la foglia dietro allo specchio concavo. Faceisi una foglia della quantità da coprire, e la accomoderai sopra la superficie sua convessa, e ponendovi sopra il dito nel centro della mano sinistra, col dito destro và meneggiando, e calcando la foglia sopra lo specchio, finche si distenda tutto, e ponendo la forma della superficie convessa poi se bisogna far la forma dello specchio di gesso, cioè liquefacendo il gesso cotto con l'acqua, e buttandolo sopra lo specchio, e come sarà diseccato ne havrai la stampa, sopra la stampa vi accomoderai la foglia di stagno, che da tutte le parti vi si convenga; perche la stampa, e la foglia sono fatte sopra la medesima superficie convessa, poi spargerai l'argento vivo sopra la foglia, e vallo accomodando col

col piede di lepore, come dicemmo, & habbi cura che s'attacchi bene da tutte le parti, gli artefici dicono animate, poi vi poni ſopra una carta polita, e ſopra vi accomoda lo ſpecchio, e togli la carta à poco à poco, e come vedrai che ſarà accoſtato ben bene leva la mano, e ponivi un peſo, poi lo leva; ma con gran diligenza di mano, che non venghi à pigliar vento da dentro, e non s'accoſti con l'argento vivo. Reſta di

Terminare i ſpecchi conveſſi.

Si fà una balla di vetro; ma del puro, e ſenza veſſichette con quella maggior diligenza, che ſi potrà, come i recipienti da diſtillare, da quel cavo ferro, col quale prendono gli Artefici il vetro, e lo gonfiano, vi ſi butta dentro una miſtura liquefatta, cioè di antimonio, e piombo; ma l'antimonio liquefatto due, e tre volte, e ben ſfecciato; ma prima vi ſi butta dentro pece greca, così poi rivolgendo intorno la balla la miſtura da dentro, quello che ſi avanza ſi butta di fuori. E così fanno nell'Alemagna i ſpecchi conveſſi.

Come ſi faccino gli ſpecchi di metallo. Cap. XXIII.

MA gli ſpecchi di metallo ſi fanno altrimente. Se havrai dunque da far lo ſpecchio parabolico. Sopra una tavola di rame, ò di legno ſi diſegni la linea parabolica, e quella materia che avanza fuor della linea, ſi toglie via con la lima, che reſti eguale, liſcia, e politiſſima, poi la ficcherai per mezzo ad un aſſe, e l'accomoderai, che ſtia ferma con un'armario di legno, che poſſa comodamente portarſi intorno, di ſotto vi porrai luto di paglia, e di ſterco di cavalli fatto, che volgendoſi la tavoletta intorno facci una forma concava, poi laſciala ben ſeccare, poi ſpargivi ſopra della cenere, e buttavi luto ſopra, della convenevole groſſezza, poi falla ſeccare al fuoco, ò più toſto al Sole; levala, e ſpartile, che la cenere lo farà fare agevolmente, uniſcili poi inſieme, e laſcia tanto ſpatio fra l'una forma, e l'altra, quanto baſti per la ſodezza dello ſpecchio. Quando ſarà ben ſecco, ſepelliſcelo nel terreno, laſciandovi ſopra vn buco aperto, & alcuni ſpiragli da dove poſſi mandar dentro il metallo, e che poſſi eſſalare: dopo farai una miſtura così. Piglia una pignata nuova dura al fuoco, e buttala dentro, che duri più fermamente al fuoco, laſciala ſeccare, e così farai due, e tre volte. Poi la poni al fuoco, e ſi liquefaccino in quelle due libre di tartaro, & altretante libre di arſenico, e dove vedrai fumare, buttavi dentro cinquanta libre di rame antico, e conſumato dall'uſo, e ſei, e ſette volte lo fà liquefare, che ſi purghi, e mondi dalle feccie, poi aggiongivi 25. libre di ſtagno d'Inghilterra, e fà che ſtiano così liquefatti inſieme, e poi col ferro togli un poco di quella miſtura, e fà prova ſe ſia frangibile, ò dura, ſe ſia frangibile, aggiongi più rame, ſe dura, ſtagno, overo laſcia cuocere, che ſi conſumi

dal

dal fuoco qualche particella dello ſtagno. Come vedrai, che ſarà gionta ad una perfetta tempera, buttavi ſopra due oncie di borace, e laſcia cuocere; finche finiſca di sfumare, e poi buttala nella ſtampa, e laſcia ben raffreddare, poi raffreddato fregalo ben con la pomice, poi con la polvere dello ſmeriglio, e come vedrai, che la ſua ſuperficie ſarà ben ſpianata, & adequata, vi fregherai col tripolo, all' ultimo collo ſtagno bruſciato vi darai la luce, e lo ſplendore. Altri vi aggiongono al rame la terza parte di ſtagno, accioche la maſſa diventi più dura, e riceva maggior ſplendore.

Fine del Decimoſettimo Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Decimoottavo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual si tratta del grave, e del leggiero.

PROEMIO.

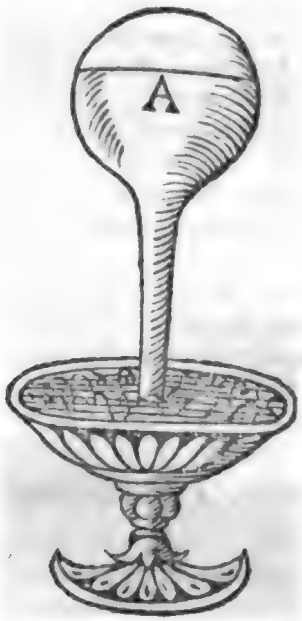
Desiderando io di scrivere del grave, e del leggiero, m'occorrono molte cose piene di maraviglia, e degne di scriversi, e di molta speculatione, delle quali ce ne potremo servire à molti usi con molta nostra comodità. E se alcuno poi andrà speculando più à dentro, potrà trovar molte cose nuove, e degne, delle quali poi ce ne potremo servire a molti usi, & assai utili à noi, dopo questi ragionaremo de' spiritali, che sono quasi della medesima qualità.

Che le cose gravi nella medesima specie non cadono giù, ne le cose leggieri saleno sù. Cap. I.

PRima che venghiamo à quelle cose, che vogliamo insegnare, giudicamo, che habbiamo à dir alcune cose, come principij, senza la notitia delle quali, non le potemo provare, ne dimostrare. Quello noi chiamamo grave, che cala al centro, e tanto più grave diciamo essere, quanto più velocemente descende. Così al contrario quello chiamamo leggiero, che sale dal centro, e tanto più leggiero, quanto con più velocità sale. Quei corpi diecmo che cedeno gli uni à gli altri, i quali si meschiano insieme per minimi, come l'acqua, e'l vino, e simili liquori.

Digitized by Google

quori. Oltre à ciò intendo dir prima questo assioma, niun corpo esser grave nella sua specie, come l'acqua nell'elemento dell'acqua, e l'aria nell'aria, così anchora che il vacuo è così abborrito dalla natura, che più tosto accaderà, che la machina del mondo si discomponga, che patirlo la natura, e dalla repugnanza di questo vacuo venire tutte le mirabili cagioni dalle cose maravigliose; il che forse dimostreremo in un libro particolare à questo effetto; laonde la forza nel vacuo fa, che contra l'ordine della natura, che le cose leggieri cadano giù, e le gravi ascendano, così è necessaria cosa nel mondo non esser cosa senza corpo. Dunque havendo detto prima queste cose, calaremo à trattare di queste cose, e primieramente. Un corpo grave liquido, rinchiuso in un vase, la cui bocca riversoia stia chiusa sotto l'acqua, ãchorche più grave della medema specie nõ calar giù.



Sia il vase roverscio AB pieno di acqua, la di cui bocca di sotto sia B, immerso in un vase di ampia, e larga bocca CD, piena di acqua del medesimo liquore, ò più grave, dico che l'acqua non calerà dal vase AB; perche se l'acqua contenuta nel vase AB descendesse, bisognarebbe, che fusse più grave dell'acqua contenuta nel vase CD Però habbiamo detto, che sono della medesima specie, overo più grave; laonde si cadesse, sarebbe contro al primo assioma. Il medesimo sarebbe se l'uno, e l'altro fusse pieno di vino, ò di acqua; perche se l'acqua contenuta nel vase AB calasse nel luogo CD, remarrebbe il vacuo nell'A, per non ellervi luogo, per lo quale l'aria possa intrare; il che sarebbe contra il secondo as-

Digitized by Google

ſioma, dunque per ragione del vacuo, e perche un corpo più grave non cade nella tazza. Se alcuno nel fondo del vaſe A, buſaſſe, e per quel buco l'aria poteſſe entrare, non ſarebbe coſa dubbia, che l'acqua ſubito non calaſſe nella tazza. Se anchora il vaſe AB fuſſe pieno di un liquore leggiero, e quello nella tazza più grave, meno ſi moverebbe dal luogo ſuo. Sia dunque il vaſe AB pieno di vino, e la ſua bocca ſia roverſciata B nella tazza piena di acqua, dico che l'uno, e l'altro liquore ſi ſtarà nel ſuo luogo, ne meſchiarſi fra loro, perche ſe l'uno calaſſe giù, ò biſognarebbe che reſtaſſe il vacuo nel corpo A, overo il grave ſaliſſe sù dal vaſe CD, il che ſarebbe contro la natura della gravezza, & il ſecondo aſſioma, cioè che il grave ſaliſſe sù, e'l leggiero calaſſe giù. Non ſi move dunque dal ſuo luogo. E di quà vien quello, che ſi fà da gl'imbriaconi, e ghiottoni, che nel becchiero pieno mezzo di acqua, ci pongono il vino à ſtilla à ſtilla, & à poco à poco; finche il vaſe ſia pieno, e così s'accoſtano inſieme, che una ſola linea ſepara quei liquori. E coloro, che vogliono raffreddare il vino, pigliano una carraſa piena di vino, e la ſommergono in un vaſe pieno di acqua, con la bocca riverſa, e la ſpingono ſotto l'acqua; perche come l'acqua tocca la ſuperficie del vino, e non ſi poſſono meſchiare inſieme, ſubito raffredda il vino, per eſſer neceſſario, che inſino alla ſuperficie dell'acqua alzando preſtiſſimamente la carraſa ſi rivolga, e dia da bere, ſi riempia, e ſi ponga nel medeſimo loco, e modo. Da queſto corollario s'argomenta contro coloro, i quali quando bevono prima pongono l'acqua nel becchiero, poi il vino, che per eſſere il vino più leggiero, e l'acqua più grave à pena ſi baſtano miſchiare; laonde nel principio beveno il vino puro poi temperato, e nell'ultimo l'acqua pura. Ma nelle tavole de'Signori ſi pone prima il vino nel becchiero, e dopo vi pongono l'acqua, che l'acqua per forza del ſuo peſo cali giù, e ſi meſchi bene, e dia al guſto egual ſapore di vino, e di acqua. Comanda Teofraſto prima doverſi porre il vino, poi l'acqua.

Come poſſiamo burlare i convitati nel bere. Cap. II.

NE'conviti degli amici, vogliamo burlare i convitati amici, che conoſchino la cagione di queſte coſe con una piacevole burla, li potremo provocare à bere con queſto becchiero. Sia un becchiero in forma di embuto, c'habbia ſopra la bocca larga, e di ſotto ſi ſtringa piramidalmente, e congionga con una balla di vetro per una bocca ſtretta, prima ſi pone l'acqua, e ſe ne riempia tutta la balla, poi ponemo il vino à poco à poco, che per la ſtrettezza della bocca non ſi meſchiano inſieme, e l'acqua è grave, & il vino leggiero, colui che beverà primo, beverà vino puro, dopò lo potrà porgere al compagno, che hà da bere, perche bevendo, non beverà ſe non acqua pura. Ma ſe il compagno ſi provocarà alla medeſima battaglia, e prima vuole che tu beva, riempi la balla prima di vino, e poi ponivi ſopra l'acqua, frà tanto biſogna trattenerlo, ò fraſtornarlo con varie parole; perche l'aqua calerà giù per la bocca ſtretta, e tanto di vino aſcenderà sù, quant'acqua vi calarà à poco à poco, e vedrai per mezzo l'acqua ſalir il vino, e l'ac-

Digitized by Google

l'acqua calar giù per mezzo del vino, e ſi ſcambiano i luoghi fra loro, come conoſcerai, che l'acqua ſarà calata giù, & il vino ſalito sù, beverai tu, perche beverai ſolo vino, e poi dandolo all'amico beverà ſola l'acqua. E di quà viene, che non ſenza gran diſcomodità di coloro, che bevono, quando ſi pone il vino in freſco ne'pozzi ne'vaſi di creta, ò di rame che non ſono ben chiuſi, per eſſer l'acqua più grave, ſalendo sù per un minimo ſpiraglio, sforza ad uſcir fuori il vino, e cacciarlo fuori, & in poco ſpatio di tempo ſi riempirà d'acqua, & il vino andrà via, che l'acqua non ſaprà per imaginatione alcuna di vino, e però biſogna chiuder la bocca con gran diligenza.

Come ſi ſepari il vino miſchiato con l'acqua. Cap. III.

DA queſte coſe ne moſtraremo due agevolmente, che un corpo grave chiuſo dentro un vaſe di vino, havendo la ſua bocca ſommerſa dentro un corpo liquido più leggiero, ſi cedeno l'uno all'altro, & il più leggiero aſcenderà, il più grave deſcenderà, l'uno ſenza impedimento dell'altro, il che dimoſtraremo da principij narrati di ſopra. Sia il vaſe di vetro AB roverſcio pieno di acqua, la quale è più grave del vino, di cui la bocca B dentro il vaſe CD ſommerſo ſia pieno di vino; perche ſon corpi, che l'uno cede all'altro, come dicemmo prima: dico, che l'acqua deſcēderà nel vaſe CD, & il vino ſalirà nel vaſe AB, dove ſtava prima l'acqua, perche l'acqua è contenuta nel vaſe AB, la quale è grave, e preme il vino, nel vaſe CD, il quale è più leggiero, e perche nō ci è corpo fra l'uno, e l'altro, l'acqua da l'una parte ſcende nel vaſe CD, & il vino ſalirà sù dall'altra parte in AB, che ſe il vino ſarà roſſo, che ſi poſſano vedere le differenze de'colori, vedrai per mezzo dell'acqua ſalir il vino in sù al fondo del vaſe roverſo, che li ſtà ſopra, e l'acqua calar giù con gran fretta al fondo del vaſe CD, e tanto ne cala giù, quanto ne ſale sù, e ſe li liquori ſaranno inviſibili, l'uno ſenza impedimento dell'altro, e meſcolamento, ſe ne andrà al ſuo luogo, e daranno agli ſpettatori un piacevoliſſimo ſpettacolo, quando il vino ſarà ſalito, e l'acqua diſceſa, e ſi ripoſeranno, ſaranno tanto buone, e drittamente ſeparati l'uno dall'altro, che il vino nō havrà niuna parte dell'acqua, ne l'acqua del vino; laonde ſe in una botte piena di vino, vi ſi ſommerga un vaſo di collo lungo pieno di acqua, in poco ſpatio di tempo il vaſe roverſcio ſi riempirà di vino, e l'acqua ſe ne calerà nel fondo della botte. E di quà ciaſcuno conoſcerà agevolmente.

Separar l'acqua dal vino

Perche ſpeſſiſſime volte per frode de'villani, e vindemiatori ſi dà al padre di famiglia il vino meſchiato con l'acqua, con queſta inventione ci potremo agevolmente guardare dalle lor frodi. Sia il vaſe di ſotto pieno di vino meſchiato con l'acqua, e volendo ſeparar l'acqua dal vino, biſogna, che primieramente il vaſe capiſca intieramente il vino, che nel vaſe di ſotto è meſcolato. E ſe non ſe ne sà la quantità, facciſi congertura quanto potrà eſſere, ò almeno minore, e dopò ſi riempirà il vaſe predetto di acqua, e quello ſi rivolti ſopra il vaſe, nel quale

ſia l'acqua miſchiata col vino, e la parte di ſopra del vaſe riverſo, tocchi la parte ſuperiore del vaſe di ſotto, accioche l'aria non poſſi tramezzarſi; perche all'hora l'acqua ſubito ſcende nel vaſe di ſotto, e la parte del meſchiato leggiera ſale sù, e l'acqua calerà giù, e ſe tutto il vino ſale, nè un pochiſſimo di vino reſterà nell'acqua, ſappi che tanto di acqua è ſtato meſchiato nel vino, che dal ſapore, & odore ſi potrà conoſcere, ſe havrai ben oprato. All'hora piglierai un vaſe di maggior capacità del medeſimo liquore, e ſi ponga nel vaſe ſottopoſto, fra tanto che ſe lo ſucchi tutto, laonde dalla proportione del vino, che ſi è ſalito, e dell'acqua ciaſcuno potrà ſapere quanta parte di acqua ſia meſchiata nel vino. Ma per maggior commodità, la carrafa che contiene l'acqua, ſia di ventre rotondo, e la bocca non molto grande, & il vaſe di ſotto che tiene il vino, ſia pur di bocca ſtretta, che'l rotondo di ſopra, con più comodità ſi poſſa aggiongere con quello di ſotto, che l'aria non vi capiſca. Ma perche alle volte ſuole accadere, che la balla di ſopra, dopo che havrà ſucchiato tutto il vino, nè baſtarà riempir la ſua capacità, e noi vogliamo ſeparar l'acqua dal vino, pigliando la balla nelle mani la rivoltiamo, che la bocca miri ſopra, all'hora il vino ſubito ſi rivolgerà, e verrà nella parte di ſopra, il che con una faſcia di pezza di lino, per feltro ſe ne caverà fuori. Tu mira con diligenza, come vederai che ſi hà aſſorbito il vino, togli la faſcia, e rimarrà l'acqua pura.

Come poſsiamo altrimente ſeparar l'acqua dal vino. Cap. IV.

NOi faremo il medeſimo in altro modo, non con la leggierezza, e grevezza, come havemo detto; ma col ſottile, e denſo; perche l'acqua è la più ſottile di tutti gli humori; perche è ſemplice: ma il vino, perche è colorato, e'l color vien dalla meſcolanza degli elementi, e però più corpolento; per ſeparar dunque l'acqua dal vino, biſogna che habbiamo un legno poroſo, del quale ne facciamo un vaſe, nel qual poniamo il vino con l'acqua, che ne diſtilli fuori; perche l'acqua ſe ne ſtillarà fuori per i pori del legno, il che ſi ſerra poi al più denſo, e più corpolento, e ſe ben ponno eſſere molti legni, che faceſſero il medeſimo effetto, l'hedera è aſſai eccellentiſſima, perche è molto poroſa, & è piena di molte rime; laonde havendo un vaſo di hedera, cioè ſe lo farai al torno, quãdo è verde, e porrai in quello il vino miſchiato con l'acqua, l'acqua in breve tempo ſe ne ſtillarà fuori; ma veggio haver detto il contrario di queſto così gli antichi, come i moderni, à quali è contraria la ragione, e l'eſperienza. Dice Catone, ſe vorrai ſapere ſe nell'acqua vi ſia meſchiato il vino, ò nò farai un vaſe di legno di hedera, e vi porrai il vino, del quale dubiterai che habbia acqua meſchiata, ſe havrà acqua il vino, il vino uſcirà fuori, e l'acqua reſtarà dentro, perche il legno dell'hedera non contiene il vino. E Plinio pigliando da lui. L'hedera hà una maraviglioſa natura à far eſperienza del vino, ſe ſi farà un vaſe del legno di hedera, che cacciarà fuori il vino, e reſtarà l'acqua, ſe ve ne ſarà miſchiata alquanto. Laonde l'uno, e l'altro

fa un

fa un doppio errore, che dica che l'effetto venghi dalla maravigliosa virtù dell'hedera, potendo far l'effetto ogni altro legno poroso: oltre à ciò dice, che il vino vien fuori, e l'acqua rimane dentro, del che ne viene il contrario. Ma Democrito intese più vera, e più probabilmente, il quale à questo effetto non s'è servito del vase dell'hedera; ma di un'altra cosa più porosa. Dice si ponga il vino in una pignata nuova, che non vi sia stato posto anchora altro liquore, e la lasciano così sospesa per due giorni; perche la pignata stillarà fuori acqua, se vi sarà acqua mischiata nel vino. A far questo effetto Democrito si è servito di un'altro mezzo. Alcuni pigliano una spongia nuova, e bagnata di olio otturano la bocca del vase, e poi l'inchinano, e lasciano scorrere, che havendo acqua il vino dentro, uscirà sola l'acqua. Della quale esperienza se ne servono anchora nel vino; perche la spongia è porosa, & assai aperta, e bagnata di olio, impedisce, che il liquore non destilli di fuori così agevolmente. Africano ci aggionge altre cose. Poni alume liquido nel vino, e dopo ottura la bocca del vase con la spongia bagnata di olio, inchina, e fà scorrere, perche ne uscirà l'acqua sola, perche l'alume costringe i liquori, che escano à poco à poco.

Come si possa in altro modo separar un corpo grave mischiato col leggiero. Cap. V.

POtremo con un'altro artificio separare il grave dal leggiero, overo il vino dall'acqua, overo con altro modo. Facciasi un licinio di bombace, e ponilo nella botte, che habbia l'acqua, & il vino mischiato insieme, & il licinio nati sopra il liquore, & una parte ne stia da fuori; perche salirà l'acqua per quello, e caderà dalla parte pendente fuori del vase, perche il liquore più leggiero salirà per lo licinio, e stillerà di fuori; ma come salirà quel più leggiero, tirerà anchora à se quel grave, e per questo come si vedrà mutare il colore, leva il vase; perche ne uscirà fuori l'acqua: cosa chiara è, che essendo il vino più leggiero, sempre sale sù nella parte superiore del vase, e se ne caderà fuori per lo licinio, e se ben dicano il contrario tutti quei che vendono il vino, che l'acqua se ne viene fuori, e che dentro rimanga il vino.

Come sia mischiato il grave nel leggiero, overo il leggiero nel grave. Cap. VI.

POtremo agevolmente conoscere se nel grave vi sia mischiato il leggiero, overo se nel leggiero vi sia mischiato il grave, e questo modo lo togliemo da Archimede nel libro delle cose, che vanno sopra l'acqua, di cui n'è cagione, che se un legno, una pietra, ò un metallo sarà più ponderoso di una libra cosa di egual quantità di acqua, l'estrema superficie del corpo sarà la medesima con la superficie dell'acqua; perche se sarà più grave dell'acqua, calarà giù,

Digitized by Google

giù, ſe più leggiera quanto ſarà maggior della gravezza dell'acqua, tanta parte avanzerà di ſopra l'acqua. Per eſſer dunque queſto il vero, e l'acqua ſia più grave del vino, la medeſima coſa più ſi ſommerga nel vino, che nell'acqua, ſe vi ſi porrà dentro, e meno anchora ſe ſi porrà in acqua più groſſa, e per queſto le navi ne'fiumi ſi ſommergono più à dentro, che nel mare, per eſſer l'acqua marina più groſſa, e più grave per la meſcolanza del ſale, come anchora havemo letto in Ariſtotele, & Aleſſandro. Se dunque deſideri

Conoſcere ſe nel vino ſarà meſchiata acqua.

Poni quel vino, del qual dubiti, che vi ſia miſchiata acqua in alcun vaſe, & in quello poni un melo, overo un pero, ſe il pomo andrà giù, il vino ſarà puro; ma ſe noterà, il vino ſarà adulterato; perche l'acqua è più groſſa del vino, della qual coſa Democrito ne diſſe il contrario, & il falſo; perche dice. Perche è coſa neceſſaria il padrone ſpeſſiſſime volte dar in guardia il vino a'curatori, & a'ſuoi ſervi, e così il moſto. Finalmente anchora è coſa neceſſaria, che volendolo comprare il compratore ſappia ſe il vino ſia miſchiato, ò puro. Gli buttano un melo dentro, & aſſai meglio un pero ſelvaggio, altri una locuſta, altri una cicala, e ſe queſte noteranno, il vino è puro, ſe ſi ſommergono, il vino havrà l'acqua miſchiata. Ma ſe cercaſſi

Saper, ſe nel moſto ſia miſchiata acqua.

Sarà il contrario, per la contraria ragione, il vino puro, e ſincero, e leggiero; ma il moſto quando è freſco, e groſſo, feccioſo, denſo, viſcoſo; perche le feccie non hanno anchora fatto reſidenza, ma col tempo poi ſi sfeccia, e s'aßottiglia; laonde ſe porrai le mela, ò pera ſelvaggie nel moſto, & il moſto ſarà puriſſimo, le mela noteranno, & andaranno à galla; ma ſe havrà acqua miſchiata, le mela andaranno nel fondo, e vi ſi annegano dentro, per eſſer l'acqua più ſottile del moſto, e più leggiera, fa che le mela vadino giù; il che eccellentiſſimamente have avvertito Sotione, & aſſai curioſamente. Dice. Per ſaper ſe il moſto havrà acqua miſchiata, butta nel moſto le pera ſelvaggie, cioè cruditiſſime, il quale ſe havrà acqua, ſe ne calano al fondo; perche ſe riempirai un vaſe di moſto, mentre ſi butti dentro un ſorbo, overo pero, notarà di ſopra, e quanto più vi aggiongerai di acqua, il melo più và à dentro. Ma aggiongemoci per ſopra miſura

Saper nel moſto miſchiato con l'acqua, qual ſia di lui la parte migliore quella di ſopra, ò quella di ſotto.

Sogliono i cõtadini dopo haver premuto il vino, dopo ben ſpremuti i raſpi dell'uva, porvi una certa quantità di acque con una determinata miſura, e ne fanno una bevanda, dalla quale ſi ſervono negli operarij della villa. Queſto moſto lo dividono per metà, l'una tocca al villano, l'altra al padrone, ſi fa dubbio da loro, qual parte ſia miglior di queſto, quella, che ſtà sù, overo quella che reſta di ſotto. Se noi ci ricordaremo di quello, che primo havemo detto, per eſſere il vino più leggiero và ſempre alla parte di ſopra, e la parte dell'acqua, che è più grave ſtà ſempre di ſotto; laonde la prima, che vien fuori, è vino, quella che reſta, e ſi ſpreme da'raſpi, è la parte acquoſa. Quando ſi butta l'acqua sù i raſpi, entrando ne' più ripoſti ſeni dell'acino dell'uva, ne cava, e tira à ſe quella parte di vino, che

in

in quella ſi trova, e perche è più leggiera và sù le parti di ſopra, dunque la parte di ſopra è migliore, perche ci è più vino; ma ſe aprirai la bocca di ſotto del torculare, verrà prima fuori l'acqua, poi ſcendendo al baſſo verrà il vino.

Come con altri modi ſi può ſeparar l'acqua dal vino. Cap. VII.

POſſiamo con un'altro modo di leggierezza, ſpartir l'acqua dal vino per ragion di diſtillare. Nella diſtillatione ſempre aſcende al principio il più leggiero, dopo il grave, mentre non vi ſarà violenza di fuoco, e così è convenevole di ragione, per far dunque aſcendere un liquore, biſogna primo aſſottigliarſi in vapori ſottili, e farſi più leggiero, il vino dunque perche è più leggiero dell' acqua, ſe lo ponemo nella boccia nel bagno di acqua, aſcenderà à poco à poco il leggieriſſimo vapor del vino, e caderà nel recipiente; vedrai dunque nel recipiente l'acqua vite, dalla cui quantità potrai argomentare la proportione dell' acqua che vi ſia ſtata miſchiata, queſto anchora hò giudicato doverſi avvertire, che quando ſarà elevata la ſottiliſſima parte del vino, remangono le feccie gravi, come l'acqua, e parte il vino. Molte volte mi è accaduto nel diſtillare, diſtillando l'acqua vite in bagno, per diſgratia s'è rotto il vaſe, che teneva l'acqua vite, e s'è miſchiata con l'acqua del bagno, noi ſubito ponēmo quella meſcolanza nella boccia, e dandogli leggieriſſimo fuoco di bagno, prima volò l'acqua vite puriſſima, ſemplice, e ſenza acqua, e nel fondo rimaſe l'acqua, la quale ne meno l'odor ne tenea di acqua vite. E lo conoſceva dalle vene dell'acque, che ſcorrevano nel cappello, quando aſcendeva l'acqua. Non laſciaremo (ſe ben per altra cagione) per piacevolezza, e per una ſottilezza ſcrivere un

Modo da ſeparar l'acqua dal vino.

E con queſto artificio conoſceremo quanta acqua ſia miſchiata in una botte di vino. Pigliſi una quantità di vino, e ſi ponga in una carrafa di vetro, e porrai la carrafa in acqua freddiſſima; accioche tutto quello che ſtia nella carrafa ſi congeli, come habbiamo inſegnato prima. Se il vino ſarà puro, ſi congelarà con più malagevolezza, e tardità; ma ſe ci ſarà acqua, ſubito ſi congelarà. Quando il vino ſarà congelato, rompaſi la carrafa ſopra un piatto, che il giaccio cominciarà à poco a poco à liquefarſi, prima il vino, perche è più caldo, poi reſtarà l'acqua congelata, ſepara il vino; perche ſi liquefarà più tardamente, dalla cui proportione conoſcerai quanta parte di acqua ſia ſtata nella botte.

Digitized by Google

Come la leggierezza, e la gravità ſia varia nell'aria, e nell'acqua, e quanti arteficij per ciò ſi poſſano fare. Cap. VIII.

HOR trattaremo altrimẽte del grave, e del leggiero, che habbiamo parlato p innãzi, cioè qual ſia nell'aria, qual nell'acqua, e che ſpeculatione, overo utilità ne poſſa naſcer da qlla, e prima come poſſiamo conoſcere ſe un metallo ſia puro, overo miſchiato cõ altri metalli, come oro cõ argento, ne' vaſi indorati, overo nelli danari, dove ſi miſchia l'argento con l'oro, e col rame, e qual ſia il peſo di ciaſcheduno, la qual ſpeculatione ſarà giovevole non ſolo a' banchieri; ma anchora utile a gli alchimiſti, quando deſiano ſaper l'eſſame de' metalli, nella fiſſion dell'argento, e nelle altre loro operationi; il che mi sforzerò trattarlo agevolmente, che s'intenda. Ma veggiamo prima ſe gli Scrittori antichi, n'habbino ſaputo alcuna coſa di queſto. Scrive Vitruvio, Archimede haverlo pratticato, perche Herone havẽdo fatto voto a' Dei di darli una corona di oro nel tẽpio, diede l'oro all'artefice a peſo, il quale diede la corona fatta eccellentiſſimamente al Re, & al peſo riſpondea beniſſimo, che conſignato l'havea. Ma gli fù rivelato, che l'artefice ne havea rubbato una quantità dell'oro conſignato, e che in ſuo luogo vi havea tanta quantità di argento. Sdegnato di queſto Herone, chiamò Archimede, che faceſſe penſiero sù queſto fatto. All'hor venendo egli a caſa in un bagno, e calandoſi dentro un vaſo pieno di acqua, s'avvidde che quanta parte del corpo entrava in quel bagno, che tanta parte di acqua ne uſciſſe fuori, & havendo egli trovato queſta ragione, uſci fuori del bagno molto allegro, e correndo verſo la caſa gridava, l'hò ritrovato, l'hò ritrovato. All'hora ſi dice, che faceſſe due maſſe di egual peſo con la corona, l'una di argento, l'altra di oro, poi empì un vaſo di acqua inſino alla ſommità delle labra, nel quale poſe la maſſa di argento, del quale quanta mole di quella entrò nel vaſe, tanta acqua ne uſcì fuori; laonde toltane la maſſa di argento, ci poſe tant'acqua quanto n'era uſcita, e inſino che era la ſeſta parte, e ritrovò à tanta parte di argento quanta acqua riſpondeſſe, poi poſe la maſſa di oro nel vaſe pieno, e toltala poi, vidde, che non ci era uſcita tant'acqua dal vaſe; ma tanto manco, quanto era manco di corpo la maſſa d'oro da quella di argento. All'hora poi ripieno il vaſe vi poſe dẽtro la corona, e ritrovò che ne uſcì fuori più acqua dalla corona, che ne uſci dalla medeſima mole di oro, ſiche da quello che n'era uſcita più acqua dalla corona che dalla maſſa, ſecondo quella proportione conobbe quanto argento era ſtato miſchiato in quella corona. Queſta fù l'inventione di queſto gran Greco, la qual merita lode per l'inventione; ma è molto difficile à porre in opra; perche in coſa di poca quantità non ſi potrebbe conoſcere il furto, nè così chiaramente può dimoſtrarſi all'occhio la ragione, biſognandovi una diligentiſſima fabrica del vaſe. Ma noi havemo trovato un modo di che ne poſſiamo ſervire ad ogni moneta per picciola che ſia, e ſubito, ne hà biſogno di tanti iſtrumenti, che poſſiamo dire; hò ſopra trovato, hò ſopra trovato. Queſto è il modo

come

Come possiamo conoscere una parte di argento, che sia mischiata con l'oro.

Habbi una statera giustissima, overo bilàcia, in una parte mettivi qualsivoglia metallo, nell'altra altretàto di peso di oro purissimo nella sua specie, e come le bilàcie in aria saranno equilibrate, le porrai poi in un vase pieno di acqua, e lascierai sotto acqua, d'intorno ad un mezzo piede. All'hora vedrai una cosa mirabile; perche le bilancie, le quali in aria penderanno egualmente, nell'acqua variaranno sorte, e diverranno ineguali; perche il metallo impuro andarà sù, il sincero al basso, e la ragione è questa, che l'oro puro è più grave d'ogni oro impuro della sua specie; Ma l'oro puro occupa minor luogo, dunque ponderarà più gravemente per le ragioni di sopra dette; laonde se vorremo sapere quàto argento vi sia mischiato, poni tanto di oro puro nell'altro braccio, quanto basti, che le braccie della libra sotto l'acqua sieno pari, e come sono aggiustate, alzale nell'aria, & il peso che l'hai aggionto dentro l'acque, sarà il peso dello meschiamento. Se vuoi sapere quanto oro sia nell'indoramento di alcun vase, poni il vase in braccio della libra, e nell'altro tanto di argento purissimo finche le braccia della libra in aria stieno giustissime, poi sommergeli dentro l'acque, che il vase discenderà giù; poni nell'altro braccio tanto oro, che s'aggiustino sotto l'acque, cavali fuori, e quell'oro sarà il peso dell'indoramento. Il medesimo diraßi dell'argento, rame, ferro, stagno, e piombo. Ma se desideri sapere se nella moneta d'argento vi è mescolanza di rame, overo se la moneta sia stata falsissima, per esservi aggionto più rame, poni lo scudo, ò moneta in un braccio della libra, e nell'altra altretanto di argento purissimo, e ponderando nell'aria, ponilo sotto l'acque, che andrà sotto il dinaro, aggiongevi altro tanto rame, finche stia equilibrato, cavalo fuori, e la mistione troverai nel peso. Hor notaremo quì i pesi de' metalli, quanto pesano in aere, e quanto dentro l'acque, dalle quali senza altra esperienza potremo conoscere gli aggiongimenti. Una balla di ferro, che in aria pesava dicenove oncie, nell'acque pesò undici; laonde una balla della medesima grandezza piena di acqua, pesarà tre oncie; laonde la proportion del ferro dall'aere all'acqua, e quella di decinove à quindeci. Una balla di piombo della medesima grandezza, in aere pesa trent'una oncia, in acqua ventisette. Una di marmore poco meno di grandezza, in aria pesò sette, nell'acqua cinque, il rame ciprio in aere sedeci, nell'acqua dodeci, l'argento in aria centocinque nell'acqua cento tredici, il rame nell'aria sessantacinque carati, & un grano; nell'acqua cinquanta carati, e due grani; l'oro di scudo, nell'aria sessanta sei grani, in acqua sessanta due, l'oro di zecchini in aria decisette carati, in acqua sedici, l'oro di ducati Turcheschi in aria trentaquattro, nell'acqua trentadue, l'oro di scudo Francese, in aria sensantasette, nell'acqua sessanta sei, l'oro di scudo Ungaro in aria decisette, nell'acqua sedici, l'oro de' scudi de' Tartari, in aria sedici, in acqua quatordeci.

Fine del Decimoottavo Libro.

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE DI GIO: BATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO

Libro Decimonono.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Delli ſecreti dell'aria, e dell'acqua.

PROEMIO.

L trattato del grave, e del leggiero ſeguono i ſegreti ſpiritali; perche par che habbino le loro ragioni dalla Matematica, e dall'aria, e dall'acqua. Et il Mago naturale, che hà da inveſtigare ſempre coſe utili, e maravigliose all'humana generatione, fermiſi quì, e ſtia ſpecolando ſolo queſte coſe, & inveſtigando, perche in niuna coſa ſi vede più maravigliosamente riſplendere la gran maeſtà della natura. Sono alcuni eſperimenti dottiſſimi di Herone Aleſſandrino delli ſpiritali. Noi vi aggiungeremo molte coſe nuove, per dar aggio à gli ſpecolativi di ritrovar coſe maggiori.

Se le ſtatue materiali con alcuno artificio poſſano parlare. Cap. I.

HAvemo letto in alcune Città eſſervi un coloſſo di rame inalzato ſopra un piedeſtallo di grandiſſima altezza, il quale nelle grandiſſime tempeſte de'venti dalle parti di ſotto, quando ricevevano gran vento, paſſato dalla bocca nella tromba, haver ſoñato la tromba, e cosi altri inſtrumenti; il che vedemo age-

vol-

Digitized by Google

volmẽte, per haver noi veduto coſe ſimili. Havemo letto appreſſo alcuni dotti, e di grande authorità, Alberto Magno haver fatto una teſta, che parlava, e ſe ben, per parlar liberamente, io non hò niuna fede à tal huomo, per haver eſperimentato quanto hà ſcritto, non hò ritrovato mai coſa vera, ſe non alcune coſe, che havea tolte da altri; horsù veggiamo ſe ſi può far una ſtatua che parli, ſono alcuni che ſcrivono, che Alberto l'habbi fatto con l'elettioni di Aſtrologia coſa tãto maravigliosa. Ma, ò Dio buono, come un'huomo dotto ſi può perſuader queſto? come le ſtelle ponno haver forza di far queſte coſe? ſon alcuni, che credono ciò haver fatto per arte Magica. Il che crediamo meno di tutte le coſe, per non eſſerſi ritrovato niuno più adeſſo, che haveſſe fatto profeſſione di ſaper di tal arti, ſe non ſorfanti falt' imbanca, & huomini, che vanno à torno ingannando il mondo, ingannando gl'ignoranti, e le povere donniccinole; nè ſtimo che un frate da bene, e criſtiano come egli fù, habbi poſſuto far profeſſione d'arti così infami, e deteſtabili; ma ſtimo, ſe l'hà fatto, haverlo fatto per ragion di aria. Veggiamo, che la voce, & il ſuono camina per l'aria intieramente, ne và in uno iſtante; ma con tempo, & à poco à poco. Vedemo l'artiglieria, che per forza della polvere incenſiva fà così grave ſtrepito, che ſtanno lontani un miglio, veggiamo molto prima la fiamma, che venghi la botta all'orecchie noſtre, le botte dell'archibugio anchora con ſpatio di tempo vengono di lontano alle noſtre orecchie, che è tale la natura del ſuono. I ſuoni dũque caminano cõ tempo, & intieri ſenza interrompimento, ſe non percuoteno in qualche luogo. Ne fa fede di ciò l'echo, che eſſendo intiera, e percotendo nelle mura ritorna in dietro, e ſi riflette, come un raggio di Sole. Oltre à ciò come havemo detto un'altra volta in queſto libro, che le parole, e le voci caminano così ordinate per l'aria, come eſcono dalla bocca: eſſendo dunque queſte coſe vere, ſe alcuno farà canne di piombo lunghiſſime, di lunghezza di ducento, ò trecento paſſi, come ne hò fatto eſperienza; e come havrai detto dentro quelli alcune parole, overo aſſai, caminano per quelli condotti come ſi dicono, e dall'altra parte s'aſcoltano, come proprio uſciſſero all'hora dalla bocca di chi le diße. Dunque ſe quella voce camina con tempo, & intiera, ſe alcuno mentre parla, un'altro ſerrarà la bocca del cõdotto di quà, e di là, ſi potrà la voce ſerrare nel mezzo, e rinchiudere, come in un carcere, e quãdo s'apre la bocca poi, la voce vien fuori, come proprio dalla bocca di quello, che la parla. Ma perche canne tanto lunghe non ſi ponno far ſenza gran faſtidio, ſi ponno far piegate come le trombe, che poſſano capire in poco ſpatio longhiſſime canne, e ben rinchiuſe, che quando s'aprono le bocche ſi poſſano intendere le parole. Di ciò hor ne facciamo l'eſperienza, ſe la coſa prima che s'imprima lo libro ne ſuccede, come ſtimiamo, lo ſcriveremo, ſe non così preſto, forſe piacendo à Dio in altri libri.

Degli organi ad acqua. Cap. II.

GLI organi hidraulici furono in gran prezzo appresso gli antichi, a'nostri tẽpi più non s'usano. Havemo letto Herone essersi tãto dilettato di questi instrumẽti hidraulici, che fra i pericoli della vita, dell'Imperio, fra le seditioni de' soldati, e de' capitani, nell'imminẽte pericolo del tutto nõ haver lasciato la cura, e lo studio di questo. Vitruvio insegna la fabrica di questi; ma così intricatamẽte, che nõ s'intende parola di quel che dice. Noi in varij, e diversi modi ne habbiamo fatto esperienza, meschiando l'aria con l'acqua, la quale ponendo nella fine del flauto, overo nella bocca, dove il fiato batte nella bocca, e se ben faceva un suono piacevole, e giocondo, perciò non serbavano il suono; perche l'acqua si gonfiava in bolle, facea voci di lusignuolo, e tremante suono; ma la voce sale, e cala, e fa varij tuoni, che se bene una è soave, e dolce, non poteva accordarsi con l'altra; ma facevano dissonanze, e suoni inudibili. Ma con questo modo fa un modo tremolante, e piacevole per certi soavi mormori, e conserva il suono, che l'uno può far consonanza con l'altro. La cassa, nella quale và il vento, sia di rame, e mezza piena di acqua: il vento venghi da mantici, il quale per un canale venghi da sotto l'acqua; ma uscendo fuori il fiato da mezzo l'acqua, si riceve nella cassa, la quale come s'aprono i busi de' tasti, quando si toccano, quel vento tremoleggiante entra nelle bocche de' flauti, e così li fa far certe voci tremanti, e noi havendolo ricercato, & esperimentato, l'havemo ritrovato vero.

Di alcuni esperimenti spiritali. Cap. III.

HOR passiamo à varij esperimenti della medesima conditione, anchora spiritali, che nascono dalla ragione dell'aria, quando si dilata, e si comprime, col fuoco si fa rara, e col freddo si condensa. Se vuoi

Che un vase riverso tiri sù l'acqua.

Così farai, habbi un vaso di vetro di lungo collo, e quanto sarà più lungo, più sarà di maraviglia, che essendo trasparente, possi veder l'acqua quando sale sù; Questo si riempia di acqua bugliente, e come vedi, che è ben riscaldato, overo accostando il fondo al fuoco subito, prima che si raffredda, poni la bocca giù dentro un vase di acqua, che subito la tira, e se l'assorbe. Così dicono gli investigatori de' secreti della natura: il raggio del Sole tira à se l'acqua, e bevela, dalle concavità de' monti alle cime, d'onde nascono le scaturiggini de' fiumi, nè di quà nascono leggieri arteficij, nelle machine spiritali, come dice Herone. Il simile si dice da Vitruvio nel nascimento de' venti; ma hora sono venuti in uso domestico. Così anchora

Vn vase che butti vento.

Si può fare, se si farà una balla di rame, ò di altra materia, che sia vacua dentro, e roton-

Digitized by Google

rotõda,e che nel ventre habbia un pũto ſtrettiſſimo,per lo quale ſe l'infonda l'acqua,e ſe forſe ſarà troppo difficile à porcela, ſerviti del primo ſecreto. Accoſtala al fuoco,così ſi riſcalda, e come che non hà altro ſpiraglio, butterà da quel buco grandiſſimo vento; ma aßai humido per i vapori groſſi dell'acqua. Si fa anchora un

Vaſe, che butti acqua.

Và d'intorno un vaſe fra noi di vetro in forma di piramide, con un collo lungo, e ſtretto,& una bocca ſtrettiſſima,il quale butta l'acqua aſſai di lontano. Queſto, accioche tiri à ſe l'acqua dentro, tira con la ſua bocca à ſe l'aria di dentro, e ſucchia quanto baſti;poi ſubito ſommergi la bocca dentro l'acqua, che ſi tirerà à ſe l'acqua,e fa così tanto, mentre ſe n'empia à ſe la terza parte di quella,quando poi vuoi mandar l'acqua di lontano,riempi il vaſe di aria, ſoffiandovi dentro quanto più puoi gagliardamente, e poi togliendo dalla bocca, inchiuſa la bocca del vaſe,che l'acqua corra nel collo del vaſe, e ſi facci incontro all'aria;perche l'aria cercando di uſcir fuori, butta l'acqua di lontano; Ma ſe vuoi buttar l'acqua di lontano ſenza attrattion di aria, riſcaldando un poco il fondo del vaſe; perche rare facendoſi l'aria, ricerca luogo più ampio, e di uſcir fuori cercando, caccia di fuori l'acqua. In queſto modo gl'imbriachi fatto un buſetto nella botte di vino; perche non uſcirebbe altrimente il vino fuori, havendo il buſo di ſopra otturato per dove poteſſe entrar l'aria, ſoffiano con quanta forza hanno in quel forame, poi allontanandoſi da quello, vien fuori il vino con furia in tanta quantità: in quanta l'aria fù buttata dentro. Hora inſegnaremo

Come far ſalire l'acqua comodamente

Poſſiamo,e che ſala inſino alla cima di una torre. Sia un canal di piombo, e da baſſo inſino alla ſommità della torre arrivi, e dalla cima di nuovo inſino al fondo deſcenda, come un ſifon, & una parte di quello tocchi l'acqua, la qual vogliamo, che ſala sù,l'altra parte,che ſia più lunga,più cali giù in una botte di legno,overo un vaſe di creta,e s'incolli, che non reſpiri,da niuna parte, habbia un buſo ſopra la botte,col quale il vaſe ſi poſſi riempir d'acqua, e poi ſerrarſi perfettiſſimamente, ſi accommodi nella ſommità della torre la botte, della capacità di quella di baſſo,e quel canal di piombo, che havemo detto, ſi ficchi in una parte della botte, & eſca dall'altra, e ſia nella cima della botte, & il canale diviſo nel mezzo dentro la botte,e dove entra il canale,e dove vien fuori,s'incolli, che non reſpiri. Quando dunque vogliamo, che l'acqua ſaliſca sù, riempiaſi la botte di acqua, e ſi ſerri con ogni diligenza,che non reſpiri, poi apri il buco di baſſo della botte, che ne venga fuori l'acqua; perche quella parte di acqua, che vien fuori della botte, tanto ne ſale sù dal canale di piombo ſopra la torre, come è pieno ſe ne cavi l'acqua, e ce ne ſerviamo per uſo, poi chiuſo il medeſimo buco riempiaſi di nuovo la botte di baſſo, facendo così ſempre conſtringeremo l'acqua ſalir sù. Potremo anchora

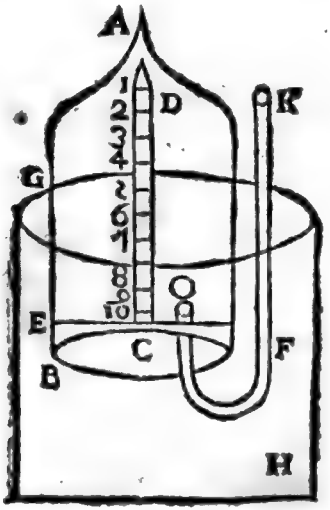
Col calor del Sole far ſalir l'acqua.

Sia la botte ſopra la torre, ò di legno, ò di creta, ò di rame che ſarà meglio, & habbia un canale nel mezo,che ſcẽda giù inſino all'acqua,& in quello ſi attuffi ma in-

incollato, che non respiri, scalderà il vase di sopra, ò dal Sole, ò dal fuoco; perche l'aria, che stà rinchiusa dentro al suo ventre, si fa rara, e vien fuori, laonde vedremo l'aria bollir con certe ampolle, poi quando il Sol si parte, & il vase si raffredda, per non bastar l'aria rinchiusa riempir quel vatuo, si chiama l'acqua al riempimento, così la vedrai salir in alto.

Ragionamenti di horologgi, ne' quali si descrivono horologgi ad acqua, overo à vento. Cap. IV.

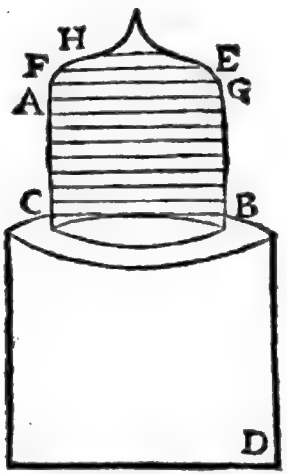
ANticamente gli horologgi si facevano ad acqua, e la clepsidra era loro peculiare, e'l più famoso horologgio loro. Ma poi Herone Alessandrino ne scrisse un libro di horologgi ad acqua, i quali non si trovano, noi ne comporremo un libro di questi; acciò che non resti difettoso il libro di questa parte, ne faremo due di contraria conditione, l'una col soffiare, e l'altra col succhiare l'aria, e questo primo sarà



Horologio ad acqua.

Facciasi un vase di vetro à modo di urinale, e sia designato per la linea AB, nel sommo sia l'A, dove habbia un buso strettissimo, che appena vi passi una punta di aco, di sotto si accomodi un bastoncello, che sia EF, il quale nel mezzo habbia uno stilo fermato, che giõga insino al fondo del vase, e quello stilo habbia le sue divisioni, le quali sono i segni dell'hore, e così un catino di legno, ò di creta GH, tutto pieno di acqua, sopra la superficie dell' acqua sia un vase di vetro accomo-

comodato AB, che col ſuo peſo ſe ne vada giù; ma l'aria rinchiuſa dentro il vaſe, prohibiſce, che non cali, all'hora ſi apri quel buſetto A, per lo quale l'aria uſcendoſene à poco à poco, il vaſe di vetro ſcenderà anchora à poco à poco, all'hora con un'altro horologgio noterai nel baſtone CD, il qual calando giù dimoſtrerà i ſegni dell'hore; ma come il vaſe è calato giù al fondo del vaſe di legno è finito l'horologgio, e ſarà l'ultima hora. Quando dunque vorrai, che l'horologgio facci il ſuo ufficio, habbi un canal torto vacuo, il qual ſia OK, la bocca di ſopra K, così premendo col dito K, chè non v'entri l'aria, ſommergilo ſotto l'acqua, che gionga inſino al fondo del vaſe AB, all'hora accoſtando alla bocca K ſoffia; perche il vaſe aſcenderà di ſopra, e tornerà al luogo di prima à fare il ſuo officio. Dimoſtraremo anchora per diletto



Un'altro horologio ad acqua

Ma di contraria ragione, onde ſucchiando l'aria, ſia un vaſe di vetro in forma di urinale, come havemo detto AB, e vacuo ſia firmato ſopra il vaſe CD, che non poſſa calar giù, e dipoi ſi riempirà il vaſe di acqua inſino à B, habbia un buſo al fondo, e ſia E, dunque ſucchiando l'aria per lo buſetto E, entrarà l'acqua nel vaſe AB, & il vaſe CD ſalirà inſino ad FG. Riempi dunque il vaſe di acqua AB, ottura il buco E, che non vi entri l'aria, e calerà l'acqua. Nella cima del vaſe AB ſia un'altro buſetto ſottiliſſimo, che l'aria v'entri à poco à poco, e quant'aria vi entra, tant'acqua n'eſce. Nella ſuperficie del vaſe ſiano ſegnati i cerchi dell'hore, i quali dimoſtrino con le lettere conſtituite l'hore, prima, ſeconda, terza, e così delle reſtanti. O ſe ti piace così, lo indice ficcato in un ſovero, che nata nella ſuperficie dell'acqua dimoſtri l'hore nel dorſo del vaſe.

Si

Digitized by Google

Si deſcrivono alcuni vaſi, che buttano l'acqua per ragioni ſpiritali. Cap. V.

HOR deſcriveremo alcune fontane, e vaſi, i quali per ragion ſpiritale butteranno acqua, le quali ſe ben da Herone ne ſiano alcune ingegnoſiſſimamente deſcritte, Noi ne giongeremo alcune delle noſtre, e dell'inventate ingegnoſamente. Si deſcrive

Vna fontana che butta acqua sù per compreſſione.

Sia il vaſe, ò timpano chiuſo da tutte le parti AB, e ſi buſi nel mezzo, & aſcenda un canaletto CD, da baſſo del vaſe del timpano D, tanto lontano dal fondo, quanto baſti l'acqua à ſcorrere; ſopra la ſuperficie del timpano, ſia C un buſetto ſtrettiſſimo, chiuſo con una chiavetta, e che habbia come lo chiamano i Greci lo ſmeriſmatitione, col quale ſi poſſa ſerrare, & aprire, come ſi vuole, e nella ſuperficie di ſopra del timpano ſia buſato la baſe dal canaletto E, ch'entri nel ventre del timpano, e che habbi nella bocca di ſotto la ſua animetta di cuojo, ò di rame, che l'aria quando è già entrata dentro non la facci più uſcir fuori. Riẽpiaſi dunque di acqua per E che vada l'acqua tre diti alta ſopra il fondo, e poi ſi facci entrar dentro l'aria con quãta poſſanza ſi puote, e come ſarà molto ben cõpreſſa, ſi chiudi la bocca, e dopo aperta la bocca A, l'acqua ſalirà in alto, fin tanto che l'aria compreſſa ſarà eſſalata. Noi lo facemmo far in Venetia queſto vaſe di vetro con i ſuoi canaletti, e quando ſaliva l'acqua in alto, ſe ne maraviglia il Cardinale dignifſimo di Eſte, veggendo che niuna coſa ſpingeva l'acqua à ſalir sù. Noi vicino à queſto fonte vi aggiongemo un'altra fonticella, nella quale poneva un lume, che riſcaldando, & attenuando l'aria, il fonte alzava sù l'acqua, il che era coſa di poca fatica, e di molta maraviglia. Per la confirmatione di queſto ci è un certo

Artificio, che un'archibuggio ſenza polvere butta una balla in alto.

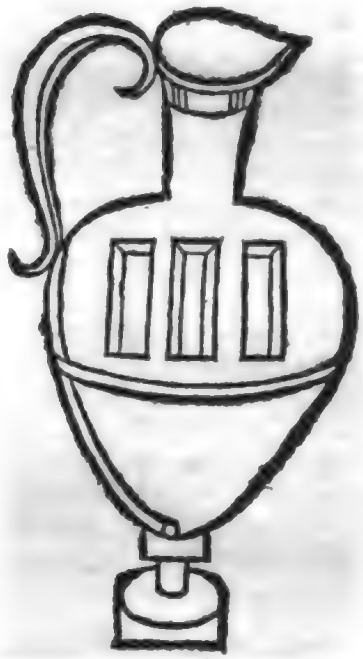
Perche la forza non ſi fa ſe non con l'aria compreſſa. Sia l'archibuggio cavato giuſtiſſimamente, e di una eſquiſita liſciezza, il che ſi farà con una colonnetta di piombo fatta à ſua miſura, fregando con la polvere di ſmeriglio, poi habbi un'altra colonnetta ben ſpianata intorno, la quale perfettiſſimamente, e ſenza laſciare uſcir fuori l'aria rinchiuſa capiſca il buſo della canna dell'archibuggio, poi tutto ſi bagni nell'olio; perche l'olio fa, che l'aria non poſſa traſpirar da niuna parte, per la ſua craſſezza, coſi buttando quel piombo per la bocca della canna, e con la bacchetta con quanta forza ſi può ſi ſpinga giù quel piombo, e poi con gran deſtrezza leva la mano; (ma biſogna primo otturar quel buſetto di ſotto, per dove ſi dà il fuoco) con quel cilindo di piombo con la bacchetta calando fin giù per forza dell'aria compreſſa, tirarà fuori il piombo, e la bacchetta aſſai di lontano in alto, non ſenza maraviglia de'riguardanti. Faremo anchora un

Vaſe, col qual bevendo, ſi ſparge la faccia d'acqua.

Facciſi un vaſe di ſtagno, ò d'argento in forma di urinale, e poi facciſi un'altro vaſe

vaſe in forma di embuto, overo di una piramide rotôda, e che le labbra di quelle da tutte le parti s'attacchino inſieme, e s'incollino; perche biſogna che ſieno della medeſima larghezza, il cono ſia diſtante dal fondo dell'orinale per la larghezza di un dito, e ſia aperto, buttaſi dûque l'acqua nel vaſe, e riempaſi l'orinale inſino al buco del cono, e ſi riempirà l'embuto inſino al ſommo, & il reſtante dell'orinale reſterà vacuo; perche non hà ſpiraglio per dove eſca fuori l'aria; quando dunque alcuno beverà, bevuta l'acqua inſino al forame del cono, dall'aria compreſſa da dentro, l'acqua ſe ne ſcaccia dalla violenza fuori, e bagnerà la faccia di colui che beve. Ci è anchora una ſorte di

Vaſe, nel qual ninno potrà bere, ſe non colui, che ſà l'inganno



Faccifi un vaſe di creta, ò di metallo in forma di langena, e dal collo inſino alla metà del ventre ſia aperto di ſpeſſi buchi, e dal fondo del vaſe ſaglia un canale, per la manica del vaſe, & havêdo circondato la manica corra per le labbra del vaſe vacuo, ſotto la manica in luogo, dove non ſia viſto, s'apra un picciol buco, che uno tenendo il vaſe per la manica à ſuo piacere poſſa aprire, e ſerrare quel buco naſcoſamente, ſotto il labro del vaſe nel luogo, che s'accoſta alla bocca, vi ſtia naſcoſto un'altro buſetto buttiſi dunque l'acqua nel vaſe. Se alcuno dûque s'accoſterà il vaſe alla bocca s'alza, accioche il vaſe venghi alla bocca, dall'aperto ventre, e collo tutta l'acqua uſcirà fuori; ma chi sà l'inganno alzando

il vaſo dal manico, con lo dito groſſo della mano chiuda il buſetto, e ſenza alzar sù il vaſe, tenendolo dritto, tiri à ſe l'aria per lo buſo ſotto lo labro; perche l'acqua ſeguirà l'aria, e ſe la beverà tutta inſino al fondo; perche ſe alcuno ſucchiarà dalla bocca, e non chiuderà il forame col dito, l'acqua non verrà sù.

Che ci poſſiamo ſervir dell' aria in molti artificij. *Cap. VI.*

CI poſſiamo ſervir dell'aria in molti artificij, noi ne ſcriveremo alcuni, per dar occaſione à gli altri di trovarne de'nuovi, e principalmente

Come ſi poſſa far gran vento in una camera, che i convitati l'eſtate ſtiano al freſco.

Sia un'acqua di fiume, ò di altra coſa non poca, la qual ſi precipiti in pozzo aſſai alto; ma biſogna che il pozzo ſia chiuſo da tutte le parti, il quale non habbia ſe non un canale per le mura, che riferiſca dentro la camera, laſciſi cader l'acqua nel pozzo in modo come per un embuto, accioche dal luogo dove entri l'acqua, l'aria non ſcampi via; perche dall'acqua ſi ſcaccia l'aria del pozzo, e per quel canale, ſe ne vien dentro la camera, che non ſolamente ſi raffredderanno quelli, che dormiranno in detta camera; ma quelli, che vi converſaranno, s'aggiaccino del freddo. Inſegnaremo

Come l'acqua poſſa far ufficio di mantice.

Il che habbiamo viſto à Roma. Facciſi una cameretta, chiuſa da tutte le parti, e ſopra per un embuto riceva gran quantità di acqua, nel ſommo delle mura ſia un buſo, dal qual per gran forza l'aria ſcampi via; perche con tanto impeto verrà cacciato fuori, che accenderà il fuoco molto bene, e farà l'ufficio del mantice eccellentiſſimamente per le fucine di ferro, e di rame, ſia l'embuto fatto di modo, che quando non habbiamo biſogno poſſiamo mandar l'acqua in altra parte, & havendone biſogno, rinovarla.

Fine del Decimonono Libro.

DELLA

Digitized by Google

DELLA MAGIA NATVRALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vigesimo, & vltimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Chaos, nel quale si scrivono tutti i secreti fuor dell'ordine delle classi.

PROEMIO.

Avea determinato, da che cominciai il libro, scrivere tutti i secreti, i quali fussero contenuti da tutte le scienze naturali; ma i molti negotij, e fastidij miei han fatto, che non possa esseguire quello, che havea in pensiere, e che non possiamo conseguir quel che vogliamo; onde non potendo quello, che voglio è necessario che vogli quello, che posso. Dunque in questo libro havemo rinchiuso quelli esperimenti, che non si potevano rinchiudere dentro le classi, i quali erano tanto varij, e diversi, che non solo una scienza, e libro potevano fare, questi quasi restanti gli havemo quì ordinati, come in chaos. Se piacerà à Dio forse un'altra volta ne scriveremo un libro più perfettamente. Per hora siate contenti di questi.

Come l'acqua del mare si possa fare che sia buona à bere.
Cap. I.

NOn daria poca commodità alla humana generatione l'acqua del mare, se si potesse fare, che fusse buona à bere, nelle navigationi lontane, come in quelle dell'India, darebbe grande ajuto; perche mentre i naviganti costretti dalle tempeste, si trattengono in mare più che pensavano, per mancarli

Digitized by Google

l'acqua da bere, vengono in grandiſſimi pericoli della vita. Le galee biſogna, che ogni dieci giorni venghino in terra à far acqua, e però non ponno dimorar molto ne'paeſi de'nemici, nè allontanarſi molto, che non ſiano preſe da loro. Oltre à ciò nelle città maritime, e nell'iſole coloro, che habitano, mancandovi l'acqua, come ne'noſtri tempi è accaduto all' iſola di Malta, & in Barberia i noſtri ſoldati, e gli habitanti hanno patito gran faſtidij, e molte anchora ne narrano l'hiſtorie. Laonde hò giudicato eſſer coſa molto neceſſaria, inveſtigar con ogni diligenza ſe l'acqua del mare ſi poteſſe far dolce. Ma è impoſſibile poterſi trovar modo di farla dolce, ſe non ſappiamo prima la cagione, perche ſia ſalſa, e che ne habbino detto i noſtri antichi, per haverci ſcritto Ariſtotele, che la ſalſezza del mare facilmente può ſpogliarſi, per non eſſer ſalſo il mare di ſua natura; ma che il Sole ne ſia cagione riſcaldando l'acqua ſua, ne cava fuori le fredde, e ſeeche eſſalationi terreſtri, inſino alla ſua ſuperficie, e che, bruſciandole quivi, ſia cagione della ſua ſalſezza; perche l'humide parti ſottili ſi riſolvono in ſottiliſſimi vapori. Noi dunque mirando la Natura, togliendo le parti ſottili con le boccie da diſtillare, la poſſiamo agevolmẽte far dolce, così dunque la natura fa l'acqua del mare dolce à gli huomini. Sono nel ſeno della terra molte vene del mare che riſcaldate dal Sole, inalzano i vapori inſino alla ſommità de'monti, & ivi occorrendo nella loro fredda ſuperficie, ſi coadunano in goccie, e ſcorrendo per le volte de' monti, e delle caverne, ſe ne vengono fuori per li canali. Noi empiremo prima uno gran vaſe di rame concavo à guiſa di una balla, che habbia il collo lungo, nel quale accomodaremo il cappello, e dandogli il fuoco ſotto, faremo riſolver l'acqua in vapori, che riempirà tutti i vacui, e venghi in alto, queſta eſſalatione vaporoſa ſubito che tocca la freddezza del cappello, e tocca il vetro, ſi congela in ruggiada nelle ſue margini; laonde ſcorrendo giù per le volte del cappello, ſi volge in acqua, e per un canale aperto, che ſtia attaccato in quello, ſe ne vien fuori à grã rivi. Il recipiente, che le ſtà accomodato di ſotto, riceve tutte le goccie, che ſtillano, così di ſalſa divien dolce, & il ſal rimane nel fondo della boccia, e tre libre di acqua di mare, te ne danno due di dolce; ma ſe il cappello ſarà di piombo, te ne darà maggior copia, ſe ben nocevole; perche dice Galeno, che l'acqua che vien per tubi di piombo, e bevuta ſuol caggionar eſcoriationi delle budelle. Ma noi havemo ritrovato modo

Come poſſiamo haver maggior quantità di acqua dolce deſtillando la ſalſa.

Facciſi un cappello di creta in forma di piramide, tutto buſato, e per quei buchi vi ſi accomodino urinali di creta, ò di vetro, di cui le bocche eſcano di fuori, ben incollati, che non poſſa eſſalar fuori il vapore, il cappello à forma dell'alambicco habbia il ſuo canal dentro, che và intorno, e col ſuo becco, che mandi l'acqua fuori. Queſto accomodaremo ſopra una caldaja di rame, che capiſca molta acqua, la quale riempiremo di molta acqua ſalſa, poi accomodaremo gli orinali alli ſuoi cappelli, e dandogli fuoco ſotto, gli urinali deſtilleranno, & il capello che contiene gli altri, per il ſuo canale, manderà la ſua acqua fuori; perche i caldi vapori, che s'elevarãno dalla caldaja, fanno che ſtillino gli urinali, e che eßo deſtilli:

ſtilli: ma ſe nelle navi non ſi trovaſſero ſimili vaſi da diſtillare, potremo

Diſtillar l'acqua ſalſa in altro modo.

Ma poca. Dioſcoride inſegna l'antico modo di diſtillare, e con quel modo potremo per mare diſtillar l'acqua ſalſa, il che da Plinio è anchora notato, ſpandendo ſopra le navi le tele, e le lane, s'inhumidiſcono, ricevendo l'halito del mare da'quali ſi può eſprimere l'humor dolce. Ma veggiamo ſe

In altro modo far dolce l'acqua del mare

Sarà poſſibile. Dice Ariſtotele, e prima di lui Salomone, che tutti i fiumi naſcono dal mare, e che ritornano nel mare; perche per gli occulti meati della terra caminando l'acque, laſciano quelle ſecche, e terreſtri parti meſchiate con la terra, e purgate poi, e fatte dolci, ſe ne ſcorrono fuori. Dice. Come l'acqua ſalſa non poſſa ſcorrere, perche è ſtabile quello che è grave, ma l'acqua ſalſa è grave; dũque le calde ſolamente dalle ſalſe ponno ſcorrere; perche ſono leggieri, perche avanzano il peſo della ſalſezza, però che il caldo è più leggiero. Aggiongi, che l'acque che ſcorrono per la terra molto ſi colano, ſiche quanto ſono più gravi, e graſſe, tanto più aſſiduamente, e più ſono portate, e giacciono di ſotto, e quanto è più leggiero, e più ſincero, ſe ne parte, e ſcorre. Come il ſalſo è grave, così il dolce è leggiero, e così avviene, che tutte l'acque che ſcorrono ſiano dolci. Queſta medeſima è la cagione, perche l'acqua ſalſa, quãdo ſi move, ſi muta, e ſi fa dolce; pche eſſendo leggiera per il moto ſi fa più pura, e ſincera. Hor veggiamo noi, ſe poſſiamo imitar la natura. Riempiremo dunque gran vaſi di terra, e l'accomodaremo ſopra certi gradi, accioche l'uno ſtia ſopra l'altro, e coli l'uno dentro l'altro, così l'acqua ſcorrendo per molti vaſi ſalſa; forſe laſcierà la ſalſezza in quei vaſi. Ma io ne hò fatto eſperienza per dieci vaſi, e ſcorrendo dall'ultimo pur era ſalſa. Un certo mio amico mi diſſe, che havendola fatta colar per venti coſini di terra era venuta dolce. Ma queſto mi par di ricordare, non tutte le terre eſſere buone à queſto. Dice Solino. L'acqua di mare ſe ſi colarà per la creta, che diverrà dolce, e che laſcia il ſale, e dove è la ſottil arena de' fiumi ſe ſarà colata più volte. Devonſi fuggire quelle, che per luoghi coperti, e fatti à volta ſono ſtate naſcoſte; perche per lo più tutte ſono ſalſe, overo dove ſtãzino animali, e vuol Columella, che ſi devono fuggir per gli alberi, perche colandovi per dentro l'acqua dolce, la fanno ſalſa, ſi devono anchora fuggir le nere; perche hanno l'acque più aſpre, le lutoſe fanno l'acque più dolci, come dice Paxamo. Anaſſagora dice, la ſalſezza del mare provenire da'fiumi, li quali ſcorrevano per luoghi ſalſi, e che communicavano al mare quella ſalſezza. Sono molti che lodano l'arena de' fiumi, e la ragione che moveva quelli era, che ſempre ſi ritrovano acque dolci appreſſo la marina, e dicono ivi ritrovarſi, perche l'acque del mare colate per l'arena divenivano dolci; il che è falſiſſimo, perche l'acqua dolce, che ſi trova appreſſo il mare, non vien dal mare, ma è quella, che ſcorre dalle cime degli alti monti per gli occulti meati della terra, & in quei luoghi ſe ne ſcorrono. Perche tutte l'acque dolci, che calano giù ſi trovano dolci al livello del mare, e ne' luoghi piani, come nella Apulia, che non hà monti, da'quali poſſa l'acqua calar giù, tutte ſon ſalſe, & il ſimile avviene ne' lidi Africani. Ma Ariſtotele approva una eſperienza

del

del vaſe di cera, che ſe alcuno farà una balla di cera vacua dentro di conveneuole ſolidezza, e quella ſommergerà nel mare, che la troueria dentro piena di acqua dolce, come che la corpolenza del ſale non poſſi paſſare la cera, e ſuoi pori, e Plinio dice. Le balle calate con le reticelle delle nauì nel mare fatte di cera, ouero vaſi vacui ben otturati, riceuono dentro l'acqua dolce; perche l'acqua marina colata per la creta diuien dolce. Ma noi haremo ritrouato queſto falſo, che hauendola fabricata con grandiſſima diligenza, e poſtala ſotto l'acque ſalſe, dopo alquanti giorni la ritrouammo piena di acqua, ma ſalſa, e l'eſperienza ſarebbe anchora poco utile, ſe ben vera fuſſe, che per voler fare una ſola libra di acqua dolce, non baſterebbono mille balle di cera; ma ſarebbe meglio à queſto effetto ſeruirſi di alcune pietre, e di alcuni legni poroſi. Il vaſe di hedera, il qual ſepara il vino dall'acqua, come habbiamo detto, non ſepara l'acqua dal ſale, ſe ſi porrà à ſtillare nel medeſimo vaſe. Ma ſi portano da Portogallo alcune pietre, che ſe ne fanno vaſi, ne' quali poſta l'acqua del mare, ne cola fuori dolce, e ſe non bene alla prima, almeno alla ſeconda volta, della quale acqua ſi ſeruono à rompere le pietre nella veſſica; laonde à far queſta prova ſi dourebbono prouar molte pietre pomicioſe, e poroſe. Leon Battiſta Alberto un vaſe di creta ben chiuſo, poſto ſotto l'acque, dice che ſi troua di acqua dolce, ma io hò prouato tutti i vaſi di creta, e ſempre vi hò ritrouato acqua ſalſa. Ariſtotele

D'altro modo

Dice, che ſi poſſa fare, ne' problemi. Se l'acqua ſalſa fredda non ſi può bere, calda, e poi raffreddata poiche è ſcaldata, ſi può bere meglio aſſai, ò forſe perche la coſa quando mutarà, di contrario in contrario ſi muta, l'acqua ſalſa è contraria, & oppoſta alla dolce, e quando ſi riſcalda, la parte ſalſa ſi coce, e quando ſi raffredda cala giù, e và ſotto. La qual coſa hauendo io eſperimentato, l'hò ritrouata ſalſa, anzi era più ſalſa di prima. La ragione è, che col caldo, i ſottiliſſimi vapori dell'acqua dolci, col fuoco eſſalano, e'l ſal reſta ſotto, & in minor acqua la medeſima quãtità di ſale, fa l'acqua più ſalſa, come habbiamo detto nelle diſtillationi, ne mi poſſo non marauigliare, come un'huomo tanto dotto habbi detto queſto. Fiorentino togliendo da lui, dice ſe l'acqua non ſarà buona, ne da bere, ma piena di morbo, cuocaſi, finche la ſua decima parte ſe ne sfumi, poi ſi purghi, e così ſarà poco nocevole. Così l'acqua del mare cotta diverrà dolce. Hor veggiamo come poſſa farſi

D'altro modo

Et in grandiſſima quantità. E una coſa, la quale buttata dentro vaſi grandi pieni di acqua di mare, coſtringendo il ſale, lo fa cader giù: ouero coagulandolo, e libera l'acqua da quello. Laonde biſogna imaginarci coſe ſtitiche, e queſta coſa è ſtata pur tentata da gli antichi, e da' moderni fatta perfetta. Plinio l'acque nitroſe, ouero amare, ponendoui dentro della poltiglia ſi mitigano, che fra due hore ſi potrãno bere, per la qual coſa s'aggionga ne' ſacchi del vino la poltiglia. Et altroue. Ne' luoghi nitroſi, e ſalſi ne' deſerti per andare al mar roſſo, aggiongendoui la poltiglia ſi fanno fra due hore buone da bere, e ſi mangiano poi quella poltiglia. Et hà forza ſimile la creta di Rodi, e la creta noſtra. I cuochi con la ſilira, e poline,

line levano il molto ſale da'cibi, la qual coſa, havēdo noi fatto ſpeſſo la ſperienza l'havemo ritrovata falſa; ma havea perduto alquanto della ſua ſalſezza. Plinio. Havendoſi à bere l'acque cattive, ſpargaviſi ſopra il puleggio piſto. Leon Battiſta Alberto, quando han riposta l'acqua del Nilo lutoſa, ponendoviſi ſopra il lembo, ò margine del vaſe mandorla, e fregandovela ſubito divien chiara, la qual coſa havendola provata, l'hò ritrovata falſa. Buttando il ſal comune nell'acqua forte, che ſparte l'oro dall'argento, fa ſubito calar giù l'argento. Havemo viſto quando ſi fa l'alacca roſſa, buttandoſi l'alume dentro il liſſivo, ſubito calar giù il colore, & il ſale, e reſtar ſola l'acqua chiara. Veggiamo con molte herbe coagolarſi il latte, le quali havemo detto in altri luoghi, dunque à queſto effetto ci ſerviremo di coſe che coagolano, & aſtringono. Dicono i cuochi, che poſta la ſpongia nella pignata, che habbia ſoverchio ſale, tira à ſe il ſale, e poi premuta, e di nuovo buttata cavarne fuori tutto il ſale; così anchora un legno faſciato di tela di lino, e poſto dentro la pignata, tirare à ſe il ſale. Altri legano in un fazzoletto la farina di frumento, e la pongono dentro la pignata, e ne tirano il ſale. Palladio dove parla di condire i vini, dice. I Greci comandano, l'acqua marina ſemplice preſa dal puro, e cheto mare, che l'anno prima l'habbino piene, confervarſi chiara di cui è tale la natura, che in tal tempo ſtia ſenza falſo, e ſenza amarezza, e di odor dolce ſi facci col tempo. Reſta inſegnare

L'acque dolci come ſi racconcino.

Leon Battiſta dice così. Un vaſe di vetro pieno di ſale, e ben chiuſo con calce, & olio, che non vi entri acqua nel vaſe, e lo porrai in una cifterna, che ſtia pendente fra le acque nel mezzo fa, che l'acque in niun tempo ſi putrefaccino. Alcuni ci aggiongono argento vivo. Se l'acqua ſi comincia à putrefare, buttavi il ſale, e ſi purgarà, e mancandovi ſale, pongaſi l'acqua del mare. Però in Venetia nel pozzo di S. Nicola i marinari tirano l'acque quando hanno à far lungo viaggio, e ciò perche è preſſo del mare, & in quella ci è ſale occulto, il quale lo communica à quelle acque. E leggiamo nelle lettere ſacre eſſer ſtato fatto da Eliſeo, il quale in Cieroconte di Paleſtina, buttando il ſale nel fonte reſe l'acque buone à bere, le quali erano putride, & amare. Se l'acqua fa vermi, battandovi calce dentro, muojono. Quando vogliamo fare il vino chiaro, sbattemo un bianco di ovo, e lo buttamo dentro la botte. Altri le faſcie aſciate dello legno della nocciola buttano dentro. Gli Spagnuoli buttano il geſſo, che diventi più chiaro, delle quali coſe ci poſſiamo ſervire in tutte l'acque.

Come dell'aria ſi poſſa far acqua. Cap. II.

E Se tutte le commodità ci abbandonaſſero, potremo il ſolo aere convertire in acqua, cavando acqua dall'aria, così come fa la natura; perche dell'aria, overo de'ſuoi vapori ne fa l'acqua: laonde quando habbiamo biſogno di acqua, quell a poſſiamo far dell'aria. Dunque come fa l'iſteſſa natura, così dovemo far noi. Noi ſappiamo che il ſole ſcalda la terra, cavandone da lei ſottiliſſimi vapori,

pori, e quelli fa ſalire in alto, inſin à quella region dell'aria, dove ſtà il freddo, e quei vapori coſtringerli in goccie, e caſcando in terra far la pioggia. Noi anchora havemo viſto d'eſtate, ne'vaſi di vetro ben purgati, e netti, e pieni di acqua freddiſſima, quella eſtrema ſuperficie che tocca l'aria, ſubito annebbiaſi il vetro, e perdere la lucidezza, poco dopò divenir ruggiada, poi creſcere in certe ampolle, e dopo creſcendo à poco à poco convertirſi in goccie, e poi cadere: il che non viene da altra cagione, ſe non che l'aria che tocca il vetro, divenendo più craſſa, ſi converte in acqua. Havemo viſto in Venetia nelle camere le feneſtre ivi eſſer di vetro, e facendoſi craſſo l'aere vaporoſo di dentro, e prendendo vigore il freddo di fuori, dentro tutti divẽgono ruggiade, e poi divẽgono goccie. Oltre à ciò l'invernata l'artigliarie di bronzo, che ſempre è freddo, e ſi conſervano in luoghi à volte, dove converſano gli huomini, l'aria divenendo craſſa, e toccando la loro fredda ſuperficie, s'inruggiadano, e diſtillano l'acqua. Ma per non andare più à lungo. Facciaſi un vaſe grande di vetro rotondo, e ſi riempia di ſalazzo, cioè ſalnitro impuro, miſchiato con neve, meſchiate inſieme, come havemo detto in queſto libro, cagionano una gran freddezza, e movendola, per forza del gran freddo, aggiacciano l'aria d'intorno al vaſe, e poi diſtilla ſotto una ſcudella. Il diligente artefice ci aggiongerà altre coſe, per accreſcer maggior copia di acque. Sia aſſai haver dimoſtrato la ſtrada.

Come ſi poſsa trasformar la ſua faccia, che non ſia conoſciuto da gli amici, Cap. III.

QUei, che ſono preſi da nemici, ò carcerati, e cercano di ſcamparne fuori, e quei che trattano negotij di gran Signori, ſpie, & altre perſone, che non deſiano di eſſer conoſciute, non poco importa, anzi ſarà di grand'importanza trasformarſi la faccia, l'inſegnaremo di farlo così bene, che nè da padri, nè dalle mogli poſſano eſſere riconoſciuti, e ſimili ſecreti da' Signori non poco ſono deſiderati, che trasformando la perſona loro, han fatto gran facende, e molti innamorati hò viſto, che hanno ſervito alle amateloro ſenza ſoſpetto de' parẽti. Uliſſe volendo ſpiare i fatti de'Trojani, traveſtitoſi, e fingendo il volto, ſenza eſſer conoſciuto accapò tutto quello, che volſe. Homero

Con molte piaghe trasformò ſe ſteſſo
Di veſte ſi veſtì lograte, e vili,
Et entrò dentro Troja in cotal modo.

E quando volle riconoſcere i fatti di Penelope, e de' ſuoi Proci, di nuovo ſi traveſtì. Noi inſegnaremo à far queſto in molti modi mutando le veſti, il color de' capelli, & il volto, finger piaghe, gonfiamenti, fin tanto, che mutiamo il volto in tal maniera, che in alcuni luoghi ſi gonfi, in altri ſi deprima. E prima

Come ſi tinga la carne.

Ma per cominciare dalla tintura della carne. La carne ſi può tinger di modo che duri molti giorni, e che ſubito ſi poſſa levar via, ſe vuoi che ſubito ſi levi.

Si

Si ponghino à molle in aceto ſcorze di noci, e di meli granati per quattro, ò cinque giorni, dopo ſpremendole col torchio ne tingiamo la faccia, perche fa una faccia di ſchiavo, e dura per alcuni giorni. L'olio di miele fa color giallo, e roſſo, e dura per dieci giorni, e più, ſenza che ſi muti il colore. Il ſuffumigio del ſolfo diſcolora la faccia, che parerà un'ammalato, che gran tempo ſia giaciuto nel letto: ma preſto và via: ma ſe vuoi, che duri per molti giorni, e che malagevolmente ſi parta, ci ſerviremo dell'acqua forte, la qual parte l'oro dall'argento, fatta di ſalnitro, e vitriolo, e principalmente ſe havrà roſo alquanto argento, e durarà per ſpatio di venti giorni, ſinche ſi muti la pelle. Ma ſe vuoi

Traſmutar i capelli

Come ciò ſi poſſa fare l'havemo inſegnato innanzi; ma non mi rincreſcerà ridirlo. L'olio di miele tinge i capelli, e la barba di roſſo, ò di giallo colore, e la tintura dura per un meſe. Ma ſe ſaranno bianchi, ò biondi, li potremo mutare in nero col capitello, nel quale ſia cotto il litargirio. Molto anchora ſconciarà la faccia

Aggiongere, ò torre i peli

L'unguento, che uſano nelle ſtufe, ſarà molto commodo à queſto biſogno, fatto di calce, e di orpimento; perche ſubito fà cadere i peli, e così radendo le ciglia, e le ſopraciglia, vedrai, che ſubito trasforma l'huomo. Poſſiamo far che i peli ſubito naſcano con l'acqua di miele, col graſſo dell'anguilla, e di cavallo, come dicemmo. Poſſiamo con queſto modo

Far la faccia gonfia, e depreſſa, & indurvi piaghe

Niuna coſa ſconcia più la faccia, che il morſo dell'api. Noi con l'herbe Cauſtici indurremo le piaghe, movendo, e facendovele ſtar ſopra per qualche tempo. I gonfiamenti, e depreſſioni l'inducono il latte di titimalo poſto ſopra alla bocca, al naſo, à gli occhi, e principalmente ne' luoghi, dove non vi è pelle, che cõ queſto ſolo rimedio ſi trasforma la faccia, così i teſticoli, e'l membro virile. L'acqua cantarelle, linita, ſubito induce bolle, e gonfiamenti. Il turbith peſto, e buglito, e bagnato ſopra le membra, gonfia, e principalmente i teſticoli. La polvere di taſſo ulcera la pelle, e fa gli huomini miſerabili, e pieni di compaſſione, come fanno alcuni che chiedono elemoſina. Il remedio ſarà ſucco di pioppo, overo l'unguento populneo. Il ſuffumigio di ſolfo, e di paglia bruggiata ſcolora la faccia, come fanno gli hippocriti, i quali la fanno macra, e ſcolorita in queſto modo. Una oncia di feccie di acqua forte, di muria, e di corcoma una dramma, ſi miſchiano con l'olio in forma di unguento, & ongi la faccia, perche ti tingerà di color nero. Quando la voi lavare, con l'acqua fredda, la ritornerai come prima. I comedianti, e tragici quando recitano le tragedie, ſi ongono le feccie con la morchia, per traſmutar le faccie loro, per non eſſer conoſciuti da gli amici. Perche gli morſi delle api, veſpe, overo veſponi, gonfiando la faccia meravigliosamẽte la traſmutano, e la fanno d'un'altro huomo la bocca, le narici, e torcendo le membra, & altre comprimendo, & altre elevando; ſe alcuno con l'acqua delle decottioni de' veſponi, e delle veſpe bagnerà la pelle, così ſi gonfia la pelle, che dia ſuſpettõ di alcuna infermità: ma ſenza dolore; il rimedio è bere della teriaca,

overo ongendola in quel luogo, e con questa frode le femine, che fingono esser pregne, la cuoprono, la morchia dell'olio, e carboni delle viti, e le scorze di melo granato meschia, e pista, e di questa mistura tingi la faccia, che la farai negrissima: ma si lava con succo di uva acerba, overo con latte.

Che le pietre si muovano da loro stesse. Cap. IV.

SI scrive dagli antichi, che la pietra trochite, e l'astroite posta sopra un'altra pietra piana, ponendovi aceto, che si muove. Il modo di oprarlo sarà. Poni sotto una pietra di porfido piana, polita, l'estrema sua superficie, e sopra vi si pone il trochite, overo l'astroite, anchor ben liscia nella estrema loro superficie, e dopò spruzzandovi sopra un poco di aceto, ò di succo di limoni, subito da loro istessi, tanto il trochite, quanto l'astroite, non toccandolo alcuno declinano tutti alla parte più declive con un grandissimo diletto. Cardano disse, che queste pietre costavano di un sottil humido, che dall'aceto era convertito in vapore, e per non trovar l'esito, spingeno di quà, e di là movendo la pietra, perche il principio del vapor sottile è, che non manda quelli, laonde è da credere quelli non havere anchora meati grandi. Ma io giudicarei, che in quelle vene s'inchiudesse aria, perche dove si vedono diverse sostanze, e colori, non si uniscono troppo bene insieme; l'aceto dunque perche è sottile, entra, e caccia fuori l'aria, il che lo fa per l'aceto, che entra dentro, e fa che la pietra si muova. Ma noi havemo, che non solo quelle; ma tutte le pietre si muovono, le quali sono cõposti di varie pietre, e sono aperte con varie distanze fra loro, l'aceto adunque entrando per le commissure, spinge la pietra, che si muova. L'alabastro chiamato codognino, si muove eccellentissimamente, è distinto di varie vene, e varietà di pietre, & io ne hò visto movere un pezzo, non solo di una libra; ma di quattro libre, il quale era formato in modo di testugine, e quando la pietra si moveva, pareva che la testugine proprio caminasse. Movesi da se stesso con l'aceto quella specie di marmo, che si chiama broccatello, il quale è composto di varie misture. Camina anchora con l'aceto quel marmore macchiato, il quale è distinto di macchie rosse, gialle, e nere, e di pitture, lo chiamano pidocchioso, non senza gran maraviglia de'riguardanti. Questo si bene è d'avvertirsi, ne lasciarò di dire, se il marmore di sotto sarà macchiato, e quel di sopra di un colore, e duro, over sotto quello di un colore, e duro, e di sopra quello di varie parti; perche buttatovi l'aceto, ben acre, subito si moverà nella parte più bassa, hor circolarmente, hor à salti, hor presto, hor tardi moverassi.

Digitized by Google

Come ſi poſsa far un' iſtrumento col quale poſſiamo udir di lontano. Cap. V.

HAvemo dimoſtrato nella proſpettiva ragionando degli occhiali, con i quali poteranno veder molto di lontano, hor tenteremo di far un'iſtrumento, col quale poſſiamo intendere per molte miglia, & inveſtigaremo un legno, col quale poſſiamo eſſeguir queſto, che ſia miglior degli altri. Per ritrovar dunque la forma di queſto iſtrumento, è biſogno che facciamo conſideratione dell'orecchie di tutti gli animali, i quali ſono di perfettiſſimo udito. E già determinato ne' precetti della Magia naturale, che quando vogliamo ritrovare alcuna coſa di nuovo, che inveſtighiamo la natura, e quella imitiamo. Per ſaper dũque quali animali ſieno di eccellente udito, è biſogno che ſappiamo quali ſieno i timidi; perche la natura, la quale hà havuto riguardo alla loro paura, accioche ęlli, che manco poſſono di forze, almeno haveſſero udito eccellentiſſimo, che poteſſero con la fuga ſalvarſi, come il coniglio, la lepre, il cervo, l'aſino, il bue, e ſimili. Tutti queſti animali hanno orecchie molto grandi, e ben aperte verſo la fronte, e drizzano quelle aperture, per dove vengono i ſuoni. Il lepore dunque hà l'orecchie ſublimi, come dice Polluce, e Feſto lo chiama orecchiuto dalla grandezza dell' orecchie, e dalla forza di udire, è chiamato da' Greci *Lagos* dall'orecchie grãdi, pche *la*, augmenta la ſignificatione nella compoſitione de' nomi, & *os* vuol dir l'orecchia, e veramente era convenevole, che un animal timido, e ſenza armi da difenderſi haveſſe orecchie grandi, accioche di lontano poteſſe provedere preſto alla ſua ſalute, temendo i pericoli, e fuggendo poi. Gli Egitij lo credettero di acutiſſimo udito, che nelle lettere gieroglifiche volendo dipinger l'udito, depingono il lepore, i conigli ſono della medeſima natura, e delle medeſime orecchie; l'orecchie delle vacche ſono anchora grandi, & hirſute; il toro trenta ſtadij lontano ode la vacca che mugge, quando ſtà infiammatiſſimo al coito, e quaſi una lettera amatoria ſente la voce, che la vadi à ritrovare, come ne laſciò ſcritto Eliano. Più larghe, e più grandi l'have il cervo, come animal timido, e quando tiene l'orecchie dritte, ode molto di lontano, ne può eſſere ingannato, che quando le cala, & abbaſſa è uccíſo agevolmente, come ſcrive Ariſtotile, e da lui Plinio. Quando drizzano l'orecchie ſono di acutiſſimo udito, quando l'inchinano poi timidi. E per non andar diſcorrendo per tutti gli animali, che hanno l'orecchie grandi; dritte, & aperte: diciamo, tutti quelli animali, che hanno ſimil orecchie, e che quando vogliono intender bene l'inalzano, e le drizzano verſo quella parte, tutti hanno eccellentiſſimo udito. Hor veggiamo dalla contraria cagione, tutti quelli, che hanno l'orecchie picciole, e che appena ſi veggono, eſſere di poco udito. Una grandiſſima parte degli peſci non hanno udito, e quelli che hanno ſolo certi buſetti, e ſono ſenza orecchie, hanno queſto ſenſo d'intendere aſſai ottuſo, ſuono l'orecchie fatte dalla natura, che per eſſe ſi prendeſſe, e s'inviaſſe il ſuono dẽtro l'orecchie. Della qual coſa Adriano Conſule Romano, n'è abonde-

vol teſtimonio, il quale havendo leſo queſto ſenſo, per udir bene, faceva le mani cave, e ponendole dietro l'orecchie, che l'aperto miraſſe dinanzi. Et Ariſtotile diſſe che i cavalli, i cani, gli aſini, & i reſtanti animali, che hanno l'orecchie grandi, che quelle ſempre le volgono intorno, e l'indrizzano à quel luogo, da dove viene il ſuono, per intendere bene, che la natura gli ha inſegnato, che le debban volgere, e veggiamo per eſperienza, che coloro, che non hanno orecchie, intendono poco. La forma dunque dell'iſtrumento, che hà da far intendere biſogna, che ſia grande, concavo, & aperto, e dentro fatto à lumaca per due cagioni; perche ſe gli ſuoni veniſſero dentro offenderebbono il ſenſo, la ſeconda, che per quella lumaca entrando, vanno intorno intorno, e rompendoſi la voce per quei rivolgimenti ſi viene à moltiplicare, come veggiamo nell'echo. Dimoſtratione di queſto può eſſere la lumaca marina, la quale accoſtata all'orecchia, fa un certo leggiero ſtrepito. Hor non reſta altro à dir ſe non di che materia debba eſſere, io direi che doveſſe farſi di legni poroſi; perche ſono tutte buſe per i meati, e per i pori, che vanno per tutte le parti, e piene di aria, e riſuonano per ogni leggiera botta; e fra i legni, che ſono poroſiſſimi l'uno è l'hedera principalmente la ſmilace, per ſegno che il vaſe di hedera fatto al torno deſtilla fuori l'acqua, come habbiamo detto. E però Plinio diſſe, parlando della ſmilace. E' proprietà della ſua materia, che accoſtata all'orecchia faccia un leggiero ſuono. Et altrove; Il legno della ſmilace havemo detto ſonar all'orecchia, accomodiſi dunque di modo l'iſtrumento, che commodamente ſi poſſa porre all'orecchie, come gli occhiali à gli occhi.

Come con certe miſture ſi poſsa creſcere il peſo alle coſe. Cap. VI.

QUI havemo adunate certe forfantarie, acciochè coloro, che per forza biſogna che trattino con huomini ſenza legge, ſapendole prima ſe ne poſſino guardare. Cioè

Accreſcer il peſo all'olio

Meſchiſi l'acqua con olio, di modo che non ſi può conoſcere la frode. Si fà con acque torbide, come quella dove ſono cotti i maccheroni, rape, & aſfodeli, che difficilmente ſi poſſono conoſcere da quelli. Come la gomma dragante eletta la pongono nell'acque per due giorni, poi la piſtano nel mortajo, aggiongendovi ſempre acqua, che ſi liqueſacci come gomma, quella aggionta all'olio da diſtillarſi, ſi converta in olio. Con non diſſimile frode ſi sforzan

Aggionger peſo alla ſeta

La pongono ſopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella humidità, divien più grave. Altri peſtano gomma arabica, e ben ſetacciata, la meſchiano con la decottione del miele, la miſtura la diſſolvono nell'acqua, con la quale bagnano la ſeta, e laſciano poi ſeccare. Altri la pongono à conſervare fra le frondi di noce. Se vuoi

Augmen-

Digitized by Google

Augmentare la quantità del miele.

Aggiongivi farina di castagna, ò di miglio, e s'accresce la quantità, della qual non bastiamo accorgerci. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiongivi farina di fave ben pesta, e setacciata, e facendone candele, arderà senza escrementi. Perche se s'accresce il peso, e la grandezza, & appena ci possiamo accorgere della frode. Così anchora

Far crescere il sevo.

Potrai, se torrai cenere dell'ossa di buoi ben brusciate delle gambe, mescolate in fornace; overo solfore bianco; perche tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà togliere i semi crudi del giunipero, e lasciarli increspare, e poi meschiarli con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano veccie negre grandi, bugliendole prima con pepastro; perche così gonfie di acqua, come si seccano, si corrugano, e quando la masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe: Ma noi l'havemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi spetiali, per burlarci di loro, havendogli dimostrato l'errore dopo la burla, piglia i grani, ò frutto del sanguino, quando sono mature, le quali quando poi sono secche, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de'grani del pepe, che ingannino gli eccellenti, se non le provano al gusto. Così

Augmentare il peso al grano.

Possiamo nascondervi dentro un vaso di legno pien di acqua, overo di aceto; perche se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

Della lira, e di alcune sue maravigliose proprietà. Cap. VII.

LA lira ritiene in se alcune sue maravigliose proprietà, & osservationi, le quali io vò raccontare. Primo diremo alcuni suoi maravigliosi effetti, i quali sono stati trattati dagli antichi, e dopo come si possano fare, e come fatti dagli antichi. Per esser hora la musica più nobile, e più posta in uso, che appresso gli antichi; (perche all'hora più rozza, e più imperfetta) a' nostri tempi non mostra quelle maraviglie. Veramente, che la musica, e gl'istrumenti ponno molto nell'huomo; perche non si può trovar così rabbioso, e ferigno, che non si plachi, ramorbidisca sentendo alcune consonanze, e modi di musica. Così al contrario poi con le dissonanze, e con li mal'accoppiati suoni, non si affligga, e si rintorbidi. Dice Museo, che la musica è cosa dolcissima a' mortali, e si dice da'Platonici, che la musica dia diletto, e piacere à ciascheduno, che vive, e se ne veggono molti, e maravigliosi effetti. Fanno strepito, e rimbombo i timpani nella guerra, che siano incitamenti, e suscitamenti à coloro, che stanno pigri, & avviliti, e così simili sono state fatte da gli antichi. Timoteo Musico quante volte

volte volea ſonava il canto Frigio, & accendeva così l'animo di Aleſſandro, che infuriato correva all'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il ſuono, lo ſpogliava di quell'animoſità, li faceva un'animo pigro, e molle, e dall' armi lo richiamava alle vivande, & a'conviti. E dice Plutarco, che havendo eſſo inteſo Antigenida, che con i flauti cantava certi canti, chiamati harmatij, eſſerſi così infiammato, che inalzandoſi con l'armi, s'attaccava à combattere con i più vicini, che ſi trovava. Dice Cicerone, che vedendo Pitagora un giovanetto da Tartominio imbriaco di vino, e di amore, che voleva abbruſciare la caſa del ſuo rivale, nella quale ſtava la ſua meretrice, eſſendo prima ſtato concitato col modo Frigio, ſuonando lo ſpondeo, lo riduſſe piacevole, e quieto. Et il medeſimo diceva. Se li giovani incitati col canto de'flauti ſuonando lo ſpondeo, ſe ne retirano, che con la gravità de' modi la ſua furioſa sfacciatezza ſi fuſſe raffrenata. Empedocle eſſendo ingiuriato un ſuo alloggiatore, & un certo l'aſſaltaſſe, ei rivolto il modo del ſuono, così li raffrenò la furia. Teofraſto à raffrenar le turbationi dell'animo, ſi dice, che vi haveſſe adoprato i ſuoni muſici. Et Agamennone partendoſi dalla patria per andare à Troja, dubitando della pudicitia di Clitenneſtre, le laſciò in guardia un citaredo, il quale col ſuono così la incitava à ſerbar la pudicitia, e la caſtità, che mai Egiſto potè goder di lei, ſe non uccideva prima il muſico. Orfeo di Tracia cõ la cetera rendè molli, e gentili le genti ruſtiche, e ſenza ragione, non più che ſe fuſſero ſaſſi; Il ſuono anchora raddolciſce gli animi de'teneri fanciulli, e quando piangono cõ timpani, e con crotali l'acquietano, e li fanno tacere; laonde Criſippo vi compoſe una canzone appropriata per loro. Con i ſuoni della muſica ſi fan manſueti anchora gli animali. Arione Citaredo col ſuono della lira ſi conciliò l'amicitia de' Delfini, pur ſenza ragione, & eſſendo annegato, lo portarono al lido ſalvo. Gli elefanti, dice Strabone, s'allettano con i timpani, i cervi ſi trattengono con i ſuoni, e con certi verſi cantando ſi laſciano prendere. I Cigni Hiperborei col canto ſi vincono, l'uccelletti con li flauti ſi laſciano cader nella rete, e la fiſtula paſtorale ſonando pone in quiete i greggi già paſciuti. Appreſſo i popoli di Miſia, quando la ſpecie de' cavalli uſa il coito, alcuni ſonano un certo verſo, come l'himeneo delle nozze, e le cavalle rammorbidite dalla ſuavità del canto, s'ingravidano, e partoriſcono poi figli polledri d'inuſitata bellezza. Pintochari Tibicino cantando con la ſua tibia, con gran contentione molti ſuoni incitati, diceſi haver ripreſo l'impeto de'lupi. Anzi l'antichità usò certi ſuoni à guarir le ferite, le infirmità, & i veleni; il che è molto più mirabile, come ſi legge nelle hiſtorie. Terpando, & Arione Metinneo. I Lesbi, e gli Jonici curorno di grandiſſime infermità. Aſclepiade Medico con la trombetta medicava i ſordi, e con il canto racchetò le ſeditioni de' popoli. Ci è una ſpecie di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quei grandiſſimi ardori del Sole infigeno con gli aculei uno peſtifero veleno, à così atroce veleno ci è ſtata ſolamente ritrovata una ſtrada, che la ferita ſi guariva ſolo con alcuni ſuoni, e modi di muſici, e di altri inſtrumenti, il ferito, privato, per il veleno di ogni ſentimento, ſubito che intende il modo della viola, come deſto da un grandiſſimo ſogno, ſi alza da terra, & al ſuo-

no

no della muſica comincia à ſaltare: ma ſe il muſico manca, ſubito li vien meno l'animo, e diviene ſtupido, e di nuovo rifacendo il ſuono, comincia à cantare con più vehemenza. Così alle particolari infirmità gli antichi attribuirono particolari ſuoni, come la dorica alla prudenza, caſtità, e dottrina; la frigia commuove le battaglie, & infiamma i furori; il che anchora fa il flauto, Ariſtoſſeno dice nelle fabule, che quello, che non baſtò à far la dorica, rivoltò all'harmonia frigia, che à quei ſi confaceva; la lidia accreſce l'intelletto à gli beſtiali, e che gravati dal deſiderio di coſe terrene, induce appetito delle coſe celeſti, ſcritto à noi da Ariſtotele ne' libri Politici. Ma è anchora ſcritto da' Lacedemonij eſſer ſtato riprobato il genere cromatico; perche effeminava gli aſcoltanti; onde giudico non eſſer fuor di ragione, ſe queſto avviene nella ſemplice lira, ò cetera quello che poſſa accadere con una lira fatta con artificio, e con ingegno, lo laſcio conſiderare à molti, che non accadino coſe molto maravigliose. Ma ſe noi vogliamo inveſtigare le cagioni di queſto, ſtimo che non alla muſica ſola, ma alle corde, al legno, alle pelli ſi debba alquanto attribuire, per eſſere, che negli arbori tagliati, e nelle pelli de'morti, e membri, & à proprietà di legni ſe ci conſervano le virtudi, come altrove pur in queſto libro l'havemo narrato. E per apportar alcuno eſſempio anchora de i chiariſſimi ſcrittori. Se vogliamo

Spaventare le pecore.

E una certa natural proprietà trà le pecore, & i lupi, come habbiamo detto più volte, e quella reſta infiſſa in tutte le ſue membra; ſicche le corde fatte di budelle de'capretti, con le corde delle budelle de' lupi in uno inſtrumento, non ſi ponno mai accordare; ma fanno ſtrepito, e fanno ogni conſonanza diſcorde, come dicè Pittagora. Se vi piace

Spaventare i cavalli.

I cavalli ſono ſpaventati da gli elefanti nelle battaglie, & il camelo è contrario di natura al cavallo, come dice Ariſtotele, e Plinio; e dicono che crepano quei cavalli, i quali calcano le veſtigia de'lupi; laonde ſe ſi faceſſero timpani di pelli di elefanti, e di cameli, ò di lupi, e ſi ſuonaſſero, fuggerebbono i cavalli, nè havrebbono ardire ſtar fermi. Per la medeſima ragione ſe vorrai

Scacciar gli orſi.

Fra il cavallo, e l'orſo ci è una naturale inimicitia, il cavallo nato all'uſo dell' huomo, e l'orſo all'huomo è nocevole. Conoſce il cavallo il nemico ſe ben non l'hà mai viſto, e viſtolo, ſubito ſi prepara alla battaglia, nella quale ſi ſerve più dell'aſtutia, che della forza; & havemo inteſo eſſer fuggiti gli orſi fra le ſolitudini dal ſuono del timpano per eſſerno ſoliti farſi di pelle di cavallo. Al contrario ſe vogliamo

Chetare i cavalli.

Scrive Eliano, che col ſuono della tibia, così ſon preſe le cavalle della Libia, che con queſte carezze divenghino à gli huomini manſuete, e laſcino d'aſſaltargli, e dove col ſuono allettandole le inviterai, ivi ſeguiranno il paſtore, quando quello ſi ferma, queſte ſi fermano dal caminare, e ſe al ſuono della tibia ci accompagnerai il canto più acuto di quello, ne pigliano tanto piacere, che

che non poſſono tenere le lagrime. I paſtori di queſte, quella tibia fanno del legno di rododafne arbore, che gonfio dal fiato d'a'l ſuono, queſti andando dinanzi le greggi, le danno piacere. C'inſegnò Teofraſto con l'herba enotera domeſticar le fiere, & imbriacarle, e come habbiamo detto altrove, l'enotera di Teofraſto è la noſtra rododafne, contro Dioſcoride. Si dice haver poßanza di

Far diſgravidare.

Le corde de' ſerpi, e principalmente delle vipere; percioche accomodate nella cetera, e tocche, ſe vi ſaranno preſenti le donne pregne, che le facci buttare il parto innanzi tempo, il che eſſendo vive le vipere, occorrendo lo ſogliono fare, come da molti è ſtato ſcritto. Hermenia Tebano à molti de' Beotij

Scacciar il dolor della ſciatica

Col ſuono ſi sforzò, e forſe fù il flauto di pioppo; poiche il ſucco della corteccia del pioppo, come dice Dioſcoride la guariſce, e così del ſalice. Vale anchora

A' matti

L'elleboro. E Senocrate con ſuoni di organi guarì molti pazzi, li quali iſtrumenti agevolmente potrebbe eßere, che ſi faceßero di oſſa delle gambe dell'elleboro. Talete Mileſio

Contro la peſtilenza

Usò la cetera, la qual non potea eſſere ſe non di legno di vita, per valer maravigliosamente il vino, e l'aceto contro la peſte. Overo col lauro, le cui foglie peſte, & odorate togliono via l'infettione della peſte. Dice Teofraſto, che alcuni

Al morſo delle vipere

Diſſero valere il ſuono delle tibie, ò delle corde, e di altri iſtrumenti, i quali ſono ſoliti farſi di giunipero, frallino, lauro, e di oſſa di cervo, di ferola, ſambuco, vite, e ſimili. Pitagora

Contro l'imbriachezza

S'è ſervito del ſuono; perche col ſuono raffrenò un giovanetto, che imbriaco volea bruſciare la caſa del ſuo rivale, e forſe quell'iſtrumento era di hedera, ò di mādorla, e principalmente ſelvaggia; perche è un gran rimedio cōtro l'imbriachezza. Timoteo col ſuono così accendeva l'animo di Aleſſandro, che infuriato correva à tor l'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il ſuono gli toglieva l'audacia, e

L'animo piacevole, e molle ritrarlo dalle armi a' conviti

Sforzoſſi, e ve lo tirava ſempre che volea, il qual non havrebbe fatto ſenza l'iſtrumento di legno di vite, overo di rododafne. Il citareda, partendoſi Agamennone dalla patria per andare à Troja col ſuono incitava Clitenneſtra così alla pudicitia; non potea eſſere l'iſtrumento ſe non di vitice; perche le donne ne' ſacrificij Teſmophorij di Atene, ſi facevano i letti di vitice, accioche eſtingueſſe in loro il deſiderio di Venere. Uſavano i Pitagorici alcuni ſuoni

Al ſonno, & alla vigilia

Per-

Digitized by Google

Perche quando volevano quietar l'animo al ſonno da'penſieri, ſonavano certi ſuoni, acciochè ripoſaſſero un leggiero, e cheto ſonno, e ſvegliati, ſubito, che s'alzavano dal letto, con certi altri ſuoni toglievano lo ſtupore, e la confuſione del ſonno, per far altri ufficij, dice che fuſſe il modo Eolio, che tranquilla la tẽpeſta dell'animo, e dà il ſonno à gli animi pacificati. Il ſonno chiamavano col legno della mandorla, ò di vite, e lo ſcacciavano con l'elleboro; ma queſta eſperienza piglia dalla volgare

Lira, che ſonata fa ſonar da ſe un'altra lira del medeſimo tono.

Accordinſi le corde ad un tuono, e ſiano le due lire ben'accordate; poche ſonando una corda delle gravi cõ le diti, la grave dell'altra ſi move in qll'altra, e ſe l'acuta, l'acuta; pur che ſieno debitamente approſſimate, e ſe non la vedi muovere gagliardamente ponivi ſopra una paglia, e la vedrai muovere. Suetonio tranquillo ne'libri della giocoſa hiſtoria dice, che le corde ne'giorni dell'inverno, altre ne' ſuonano colle dita, altre ſuonano da loro ſteſſe, e di quà alcuno, chi nõ sà ben ſuonare, potrà accordare una lira, ſe eſſendo una ben'accordata la poni à giacere ſopra una tavola, e pigliando l'altra nelle mani, e tirando, e rallentando le corde, finche ſi vedrà una corda che ſi muova, all'hora ſaprai, che quella corda è del medeſimo tuono con l'altra. E così ne'reſtanti. Ma ſe vuoi

Che un ſordo oda il ſuono della lira

Overo che havẽdo le orecchie ben otturate aſcolti il ſono, li farai pigliare il manico della viuola, ò lira con i denti, e l'orecchie ſieno ben otturate, e che un'altro ſuoni; perche ſentirà dentro il cervello la muſica, e forſe più ſuave; ne ſolo pigliando il manico con i denti; ma con una lunga haſta, che tocchi la lira, & il ſuono s'udirà meravigliosamente per quella, e ſi potrà dir haver udita la muſica non per l'orecchie; ma per lo guſto. Reſta ſolo à dirvi, che non giudico, che vi ſarà diſpiacevole, come

Una lira, ò citara, ò altri iſtromenti ſi ſuonino dal vento

Queſto così farai. Quando ſarà una gran tempeſta di venti, gli porrai incontro molti iſtrumenti, come citare, flauti, ſambuche, e fiſtole, che venendo il vento con impeto, le tocca leggiermente, e ſoffia nelle canne aperte; laonde del ſono di ciaſcuna fa un ſuaviſſimo concento all'orecchie, che vicino l'aſcolteranno, e ſe ne rallegrarà molto.

Inganni, con i quali gl' ingannatori ſi fingono eſſere maghi. Cap. VIII.

HOr apriremo gl' inganni, e le forfantarie, con i quali i ladri, e coloro, che vanno à torno ingannano le genti fingendoſi Negromanti, ingannano gl' ignoranti, i beſtiali, e le ſemplici donnicciuole. Noi per eſtirpar da' cuori de gli huomini così infame ſcienza, e per liberar gl' ignoranti, che non ſieno ingannati da coſtoro, moſtraremo le cagioni, da dove procedano queſti effetti. E primo

Digitized by Google

Come ſi finge di poter ritrovare i teſori

La maggior parte di queſti ingannatori, per eſſer miſeriſſimi, e poveriſſimi, fanno profeſſione di trovar teſori, e promettono à gli altri, quello che non hãno per loro. E ſi ſervono di quattro verghe biforcate, le quali nella cima incrocicchiãdoſi inſiẽme, e con le mani tenendo i piedi di quelle forcinette, vicino le coſcie, fingono di dir certe congiuratiõni, e così cadendo le verghe, dove cadono, comandano, che ſi cavi, che ivi ſi troveranno i teſori. La ragion di queſto ſarà, che ſe bene le verghe ſi tengono sù le piante delle mani, non s'appoggiano à niuna parte, e minacciano cadere ſempre di ponto in ponto, e p un ſol poco, che ſi muovono, ſubito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle mani ſono i polſi, dove sbattono l'arterie, le quali ſe ben s'imaginano, che ſieno immobili, ſenza accorgerſene l'huomo pur muovono le mani, e le fanno tremare. Sono anchora fra queſti mineraliſti, che dicono, che per ſotto terra le vene de'metalli queſte verghette forcellute giovino aſſaiſſimo, perche le fanno di nocciuole, e dicono che ſono eccellentiſſime per trovar le vene de'metalli fra tutte l'altre piante, principalmente quando queſta nocciuola verrà ſopra qualche terra di metallo. Sono altri, che per la varietà de'metalli uſano varie verghe di piante varie, perche dicono che la nocciuola vaglia per le vene d'argento, di fraſſino per lo rame, di pinaſtro p lo piombo, e principalmente allo ſtagno, ferro, e rame di quelle fatte per l'oro, dopò pigliando le corna delle verghe di quà, e di là con le mani fanno i pugni, è neceſſario con i diti ſtretti che mirino il Cielo, e che s'indrizzino le verghe da quelle parti dove le corne loro ſtanno incrocicchiate, all'hora di quà, e di là pian piano caminando, per li luoghi montuoſi, che quando paſſano ſopra la vena di metallo, che ſubito le verghe ſi muovono, rivolgono, e li dimoſtrino la vena, e come ſi muovono di là, e ſi portono di nuovo la verga ſi ferma, e reſta immobile, anzi dicono eſſer tanto la forza della vena, che tirino à ſe i rami de gli alberi, che le naſcono vicini, come ne vedrai più copioſamente trattrar appreſſo l'Agricola. Ci reſta un'altra piacevolezza di gioco, che tre

Poliſette di carta non tocche tramutino il ſito.

Che ad uno, che non ſappia la cagione è impoſſibile, che non gli paja miracoloſo. Faccinoſi tre poliſette di carta lunghette, overò di tela, e che ſi avanzino fra loro di lunghezza, perche aggiuſtate da una parte tutti i tre capi, e avvolgendole egualmente, ſi traſmutano frà loro, e ſi ritrovano haver mutato il ſito, la più lunga ſe nel mezzo ſi põga, ò nel primo luogo, ſi traſmuta: ma ſe la più lunga ſarà poſta dietro all'ultimo reſtano tutte immobili. Ma la cagione non avvien per altro, ſe non che nel fine del rivolgimento, reſta ſempre la più lunga, e la eſtrema, da dove ſi comincia, reſta nel rivolgerſi. A me par che Ariſtotele habbia voluto intendere queſto ne'problemi. Perche il ſegnamento delle carti, ſe alcuno dalla baſe piana, e dritta miſurando tagliarà, ſi rivolge dritta: ma ſe inchinata vien ſtorta? O forſe avviene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altro come ſon poſte in un piano, declinando quel taglio, non egualmente oppoſta: ma parte minore; laonde quando volgerai, quei tondi, i quali ſono contenuti dal medeſimo piano, & hanno il ſuo principio dal medeſimo piano, aprono la linea,

nea, la qual fanno col ſuo ordine, &c. Fu error di alcuni, i quali s'imaginavano che fuſſe per opera di parole, e di tutte le coſe dimandate, riſpondevano, come fuſſe l'oracolo; perche ſi mutavano ſito, dicevano la coſa haver à ſortir buon fine, ſe nò, mal fine; ne hò baſtato io farli conoſcere l'error loro, per non eſſere ſtati capaci di quella ragione, e per haverſi creduto queſto per gran tempo. Se vuoi

Far che uno ſcudo ſi volga sù d'uno ſtilo.

Hò viſto molte volte certi furfanti dar ad intendere à certe donnicciuole, & ingannarle con queſto artificio, che due poliſine di carta, ò di altra materia, purche leggiera, che ſi alzino da terra, e che ſi muovano da loro ſteſſe. Se tu cercherai nell'orzo, vi ritroverai dentro una certa ariſta nera di ſelvaggia avena, e ritorta, ſimile ad un piede di grillo, la quale ſe da un capo attaccherai con la cera alla cima di un coltello, ò di pontaruolo, e dall'altra la carta, ò altro, quando la bagnerai l'ariſta con alcuna goccia di acqua, quella come ſentirà l'humido, ſi diſtorcierà come una corda di viuola, e ſi moverà la carta, ò lo ſcudo ſi volgerà sù la cima di uno ſtilo. Se vogliamo

Indovinar il ladro

Così potremo, e ricuperar la coſa rubbata. Varie ſono le inventioni, che s'uſano per trovar i furti, le quali coſtano di ragioni naturali, e gl'ignoranti dicono, che venghino per forza de'ſcongiuri. E una certa pietra che ſi chiama etite, e come fuſſe pregna; perche quando ſi muove, le ſona nel ventre una pietruccia, ſi alcuno peſta quella, e la cuocerà nel pane fatto ſotto la cenere, e lo darà à mangiare al ladro, il ladro non la potrà inghiottire, anzi ſarà coſtretto, ò ſoffocarſi, overo d'eſſer riconoſciuto per ladro; percioche non potrà inghiottir quel boccone, il che n'è inſegnato anchora da Dioſcoride. Di cui la ragion naturale è, che la polvere fatta di quella pietra, e così ſecca, che faccia quel pane ſiccisſimo, e pomicoſo, e che non ſi può inghiottire, ſe non con grandiſſimo travaglio, quando ſarà nella gola. Ma biſogna che colui, che vuol ritrovare il furto, dica à gli aſtanti, che ſtima che l'habbino rubbato, eſſer un maravigliоſo ſecreto, e magnificarlo con le parole, perche coloro, che l'hâno rubbato, per tema di eſſer ſcoverti, ſe gli diſecca la gola, così anchora per lo terrore, e gli viene ſete; laonde non ponno inghiottire quel pan con la polvere ſecca, perche ingozza nella gola, e ſe ben fuſſero ſenza paura, pur con fatica lo mãdarebbono in giù. Ci è un'altra aſtutia ſottilmente inventata, perche ſi ſcrivono tutti i nomi de' ſuſpetti in certe poliſine, e queſte ſi rivolgono in certe ballotte di creta, le quali buttano nell'acqua, quelle ballotte come ſentono l'acqua, ſi rimolliſcono, s'aprono, e le poliſine di carta, che ſono leggiere ſubito ſaleno sù l'acqua, la qual coſa è di tanta maraviglia, che coloro, che vi ſi trovano preſenti, non ponno ſtimar altro, ſe non che venghi per opra de' demonij. Si fanno le ballottine ſecondo il numero degli aſtanti, e li nomi s'avvolgono in quelle ballotte di creta, perche quelle poliſine, che ſtanno avvolte con poca manifattura, ſubito ad ogni humidità s'aprono, e le carte s'inalzano ſopra l'acqua, che non reſtino attaccate da qualche ritegno; ma ſe tu vuoi, che mai s'aprino, rimeſchia bene la

creta con le poliſſine, e che ſtieno ben chiuſe dentro, che non s'apriranno. Se vuoi far

Che cadano i fiori dagli alberi.

Che havendolo viſto la prima volta, veramente mi ſè ſtupire: ma pregando l'amico, mi diceſſe la ragione, mi ſcoperſe il ſegreto. Il taſſo barbaſſo have una natural proprietà, che quando la mattina apre i fiori, ſe la pianta ſi ſcuota leggiermente, i fiori ſeccandoſi à poco à poco ſe ne cadono à terra tutti, e non ſarà alcun preſente, che non giudicarà, che avvenghi ciò per ſcongiuri di negromantia, ſe colui, che fa la pruova fingerà dire alcune parole. Si fa anchora

Che una donna butti le veſti, e ſi diſnudi.

Per non laſciar coſa, che ſi facci da queſti forfanti, e che ſi fingono ſtregoni, accendono una lucerna con certi caratteri intorno, piena di graſſo di lepore, e quando l'accendono dicono certe parole, e la fanno ardere in mezzo le donne, che le coſtringerà tutte, che buttate le veſti, dimoſtrino i loro ſecreti a' riguardanti, ridono, e ſaltano, nè finiranno finche arderà la lucerna, il che mi è ſtato narrato da perſone degne di fede. Hò giudicato, che l'effetto non può venir da altro, che da quel graſſo di lepore, di cui è la forza mortifera, che penetra nel cervello, e che le inviti, e muova à quelle pazzie. Il ſimile ſi narra da Homero, che ſi fa da' Meſſageti, eſſervi alcuni alberi, di cui ſe i frutti ſi butteranno nel fuoco tutti quelli, che ſaranno vicino al fuoco, divengono ſtolti, & imbriachi, perche ſubito s'alzano dalle ſedi, & attendono à ſaltare, e ballare. Sono alcuni furbi, i quali

Buſano il capo del pollo con un chiodo, e dopo toltolo di là, pur vive.

E dicono, che ſi faccia con incantamenti, e malitie, e da queſto promettono fare un'huomo invulnerabile, perche con alcuni caratteri fatti con inganno, gli le legano ſotto l'ali, poi buſano il capo con un puntaruolo, & eſſendo ſtato così per un pezzo, ne cavano lo ſtilo, e'l pollo, come non fuſſe ſtato altrimente ferito fugge via, e non manda fuori ſangue; del che eſſendomi maravigliato, & aperto il capo del pollo, hò ritrovato il cervello eſſer diviſo in due parti, e quando lo ſtilo paſſa nel mezzo tra l'uno, e l'altro non offende il cervello, del che havendone poi fatto l'eſperienza più volte, mi è ſucceduto felicemente. Reſta dar

Rimedio alla ſciatica.

Quel grandiſſimo Catone, il maggior di tutti gli huomini, e maeſtro di ogni uſo, e di ogni buona arte, come ne dice Plinio ne' ſuoi libri di agricoltura, natra alcuni incantamenti per guarir la ſiatica, dicendo così. Se alcuno è dislombato, per incantarlo, con queſto ſcongiuro ſarà ſano, piglia una canna verde, quattro piedi, ò cinque lunga, aprila per mezzo, e due huomini ſe la tengano accoſto le coſcie, comincia à ſcongiurare così S. F. motas, veta, daries, dardaries, aſtataries, diſſunapiter; finche ſi gion-

giongano inſieme, poi vi poni ſopra il coltello, dove ſono congionte, che l'una hà tocca l'altra, queſto prendi con la man deſtra, e taglia con la ſiniſtra, legalo ſopra la frattura, ò diſlocato, e ſarà guarito. Hor mira huomo di tanta dignità, e di tanta dottrina, in che pazzie ſia venuto, nè baſtò conoſcere con la ſua così gran dottrina, che ſenza quelle parole ſue, che le canne verdi aperte per mezzo da loro ſteſſe ſi torcono, o s'uniſcono nel mezzo, e ſe ſtaranno pendenti tanto più agevolmente. Il medeſimo fanno le verghe di ſalice, e di rovo. La ragione di quello torcimento ne rende Teofraſto ne' ſuoi libri *De cauſis plantarum*. Oltre à ciò ſi legge appreſſo Dioſcoride, che la canna con l'aceto applicata sù la ſiatica, ſana il ſconciato de' lombi, oprando per ſua virtù, e non per ſuperſtitione.

Di alcune eſperienze delle lampadi. Cap. IX.

NON poco mi ſono rallegrato, per haver letto fra gli antichi Anaſſilao Filoſofo eſſere ſtato ſolito burlare con i licinij, e preſtiggi, & haver fatto apparir di moſtruoſi capi l'huomo, ſe l'habbiamo à credere quello, che ne ſcrive Plinio, pigliando lo ſperma del cavallo, quando ſi congiunge con le cavalle, acceſo dentro le lampe nuove, con nuovi licinij haver dimoſtrato l'huomo con capo di cavallo con grandiſſima monſtruoſità, & altre coſe, le quali perche non le crediamo, per queſto non l'hò voluto eſperimentare; ma ſe ſe ne trovano alcune vere, ſon queſte

Che gli huomini appajono Ethiopi.

Quell'inchioſtro mandato fuori dalle ſeppie, poni nella lucerna, che lucerà di nera fiamma. Queſto ſi dice haver pur fatto Anaſſilao, ſpeſſe volte con l'inchioſtro delle ſeppie haver fatto vedere gli aſtanti neri come ſchiavi. Da Simone Seti. Se alcuno bagnerà la triallida, cioè la ſtoppa della lucerna nel nero dell'inchioſtro della ſeppia, e lo tingerà con verde rame, farà veder gli huomini parte neri, e parte verdi, per la miſtura di quello che vi poſe, e queſto ſi potrà imitar à fare con ogni colore, perche togliendo tutte l'altre luci, che non ſiano impedite da altri lumi, ſi vedrà quel colore, che verrà fuori della lampada, e ſconciarà l'illuſione. E ſe ſarà di giorno, ſi chiudano le feneſtre, accioche non entrandovi altro lume, rimova il preſtigio. Sia la lampada verde di vetro chiara che i raggi, che paſſano per quella, s'infettino, e ſi colorino del colore del mezzo (che quì ſtà l'importanza) con oglio, overo cò ogni humido, che fa arder la candela; ſi meſchi verde rame ben meſchiate, e tirate inſieme, che l'olio divenghi verde, e lo licinio di tela del medeſimo colore, ò di bombace onto s'accende in quella lampa; tutto quello che ſi vedrà illuminato da quel lume ſi vedrà verde, e così i volti de' riguardanti. Come

Far che la faccia ſi veda macra, e pallida.

Così lo farai agevolmente. In una tazza di ampia bocca ponivi dentro vin gagliardo, vecchio, come greco, buttavi dentro un poco di ſale, quanto un huomo può

può pigliar con un pugno poni ſopra i carboni ſenza fiamma, accioche il vaſe non ſi rompa, che ſubito comincia à buglire, accoſtavi il lume, e ſubito s'accende, all'hora ſmorzerai tutti i lumi, e così vedrai tutte le faccie de'riguardanti, che l'uno quaſi farà paura all'altro. Il medeſimo avviene nelle fucine, dove ſi fanno le campane, e ſi fondono i metalli, perche ogni coſa ſi vede di un bruttiſſimo colore, che ſarà di gran meraviglia, le labbra ſqualide, pavonazze, che vanno al livido, & al nero. Se s'accenderà il ſolfo, e ſe porrà in mezzo de'circoſtanti, farà il medeſimo effetto con più maraviglia. Così anchora havemo letto Anaſſilao Filoſofo haverſi dato piacere, haver poſto il ſolfo in un vaſe nuovo, e poſtovi carboni acceſi di ſotto, portarlo intorno, il qual reverberando nelle faccie de'cõvitati, gli dimoſtrava d'una difforme pallidezza. A me è accaduto ſpeſſe volte in Pozzuoli nella ſolfatara, mentre di notte caminava per quei luoghi, perche il ſolfo, che perpetuamente vi arde, fa così le faccie illuminate da lui.

Di alcuni eſperimenti mecchanici. Cap. X.

VI reſtano certi pochi eſperimẽti, di ſottilità da nõ ſprezzarſi lontani da ogni miſtura, li quali giudicamo, che non ſaranno diſpiacevoli à gl' ingegnoſi, & artefici. E un artificio, chiamato da alcuni

Il Dragone volante

O il cometa, di cui queſta è la compoſitione, di pezzi di canna ſtretti ſi facci una figura quadrangola, che la lũghezza, una volta, e mezza ſuperi la larghezza, ſiano traverſati da due diametri da gli angoli oppoſti, ò parti, nella cui interſecatione, che ſarà nel mezzo, ſi attacchi una cordicella, e con due altri capi che vengono da due capi della machina s'attacchino inſieme, poi ſi cuopra di carta, ò di tela di lino ſottile; accioche la machina ſia leggieriſſima, dopo ſalendo sù la cima di una torre, ò di un monte, quando ſono tempeſte di venti; ma uniformi, e da una parte, non molto gagliardo, perche rompono la machina, ne troppo leggieri, perche ſe veniſſero à mancare, non ſalirà in alto, e perderemo la fatica. Ella non camini per dritto camino: ma obliquamẽte; il che fa quella cordicella che ſta attaccata ſolo da un capo, e dal mezzo, vi farai alli due altri capi due altre cordelline lunghe 8. palmi, intermeſſe di cartoline, così inalzandola un poco quando il vento ſpira gagliardo, con mano induſtrioſa biſogna hor tirare à ſe, hor rallentare la cordicella, ne troppo preſto, ne troppo tardi, così à poco à poco il volante lino cominciarà ad inalzarſi, e come ſarà un poco elevato (che fra le Città non rieſce così bene, che il vento non viene uniforme: ma rotto per le mura delle caſe, e delle ſtrade) appena la potrai reggere, ò ritenerle; alcuni vi pongono alla cima della machina una picciolisſima lanterna, accioche paja cometa, altri vi pongono alcuni ſchioppi di carta, pieni di polvere di artigliaria, e quando già nel ſommo dell'aria è quieta, ſi manda per la cordicella una corda acceſa, attaccata ad uno anello, ò coſa ſdrucciolante, e ſubito gionto alla vela, dando fuoco alla bocca dello ſchioppo con grandiſſimo ſchioppo, ſi rompe la ma-

Digitized by Google

machina in molte parti, e cade à terra; alcuni ci attaccano all'iſtrumento un gattino, over cagnolino, e ſalendo all'aria ſi aſcoltano le voci dell'animal, che grida. Di quà un'ingegnoſo potrà pigliare il principio, come poſſa volare vn huomo, attaccandoſi grandi ali agli cubiti, & al petto, che da piccino s'inſegni à buttar le braccia à tempo, da baſſo, ſalendo à poco à poco in alto. Il che ſe alcuno ſtimarà aſſai meraviglioſo, miri à quello che inventò, e fece Archita Pitagorico. Perche molti de' Greci, e Favorino Filoſofo ſottiliſſimo inveſtigatore delle antiche memorie, ſcriſſero veriſſimamente della colomba di legno fatta da Archita, con un certo modo, e ragione mechanica fatta, che volava, tanto ſtavano i peſi equilibrati, e ſuſpeſi, e l'aria rinchiuſa dentro occultata, che ſpirando, la moveva.

IL FINE.

Ego

Ego Frater Thomas de Capua Sacræ Theologiæ Magiſter, & almi ſtudij Sancti Dominici de Neapoli Regens, Superiorum juſſu legi, atq; perlegi illa diligentia, qua potui, ac debui viginti libros Magiæ naturalis admodum Illuſtris Domini Ioannis Baptiſtæ de Porta Neapolitani, excellentiſſimi Philoſophi, & in omni Scientiarum genere peritiſſimi, & nihil in illis inveni, quod Sanctæ Romanæ, univerſalique Eccleſiæ repugnaret: neque quod poſſit pias aures offendere, aut quod aliquid contra bonos mores contineant. Quocirca fateor eſſe libros hos doctos, & ſolida, magnaque doctrina refertos, utileſque. Et in fidem me propria manu ſubſcripſi. Datum in Regio Conventu noſtro Sancti Dominici de Neap. die 9. Auguſti 1588.

Ita eſt. Fr. Thomas de Capua, qui ſupra manu propria.

Imprimatur.

Alexander Gratianus Vic. Gen. Cap. Neapolit.

M. Cherub. Veron. Auguſt. Theol. Cur. Archiep. Neap.

Reimprimatur. Die primo Iunij 1677.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Ioſeph. Imperialis Soc. Ieſu Theol. Emin.

Digitized by Google

DELLA

CHIROFISONOMIA

OVERO

DI QVELLA PARTE DELLA HVMANA FISONOMIA, CHE SI APPARTIENE ALLA MANO

LIBRI DVE

DEL SIG: GIO: BATTISTA

DELLA PORTA NAPOLITANO

Tradotti da vn Manoſcritto Latino

DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI

Dottor dell'una, e l'altra Legge.

Contro i Chiromanti, che con impure, e vane oſſervationi havevano ſporcata queſta Scienza, la quale ſi dimoſtra fondata ſopra naturali congetture, e ſi condannano le vane, e ridicole inventioni de gl'Impoſtori.

IN NAPOLI, Appresso Antonio Bvlifon. CIↃ.IↃC.LXXVII.

Con licenza de' Superiori, e Privilegio.

Digitized by Google

Digitized by Google

PROEMIO
DI
POMPEO SARNELLI.

L'Intelletto humano con ragione chiamato (come lo deſcriſſe quel Savio) hor agête, hora poſſibile, hor intelligẽza, hor memoria, hor ragione; quãdo portione ſuperiore, quando inferiore, quando conſcienza, quãdo ſindereſi; da chi ſpeculativo, da chi pratico, da chi fattivo, da chi ſcientifico, rationarivo, conciliativo, deliberativo; abbondante di chiarezza, datali dal Cielo, ricco di lume ſtupendo, che in sè tiene impreſſo, dovitioſo delle doti maravigliose, che ſeco porta, chiaro, lucido, ſplendente, altiero, perſpicace, penetrante, riflesſivo, ſpirituale, circolare, acuto, utile, maravigliosò; non per altro fù egli tale da Dio creato, ſe non che per fare, che più facilmente apprendeſſe la via di ſalvarſi, per la quale andaſſe finalmente à mirare nel più ſublime oggetto. Ma la Natura depravata dall'originario peccato, che dalla curioſità hebbe i natali, diſtogliendolo dal vero camino, lo tiene curioſo diſtratto in peſſime occupationi, come dice l'Eccleſiaſtico, mentre con ingordigia grande, non è ſcibile così aſtruſo, ch'ei non procacci d' intendere, non verità tanto recondita, che non inveſtighi di ſapere, non abiſſo così profondo, che non tenti di penetrare, niuna ſommità tant'alta, ove non ſi facci vicino; Ma Icaro meſchinello, liquefatta dalla vicinanza del Sole la cera, che le piume ſoſtenta, cade, è và ad intricarſi in gineprai, e labirinti, da i quali, entrato, che vi è, ſi rende quaſi impoſſibile il reſtarne mai libero. Ne' bambini ſi paſce tra le favole, Romanzi, e Poemi; Negli adulti, nelle fiſiche, metafiſiche, e matematiche; ma tutte per lo più fondate ſopra fondamenti rovinoſi; nell'huomo perfetto, per moſtrarſi di capacità maggiore, nelle più aſtruſe materie s'inoltra, & in vece di dottrina, che lo conduca à felicità perpetua, queſte ſono le ſue fatiche: geomantie, idromantie, necromantie, piromantie, chiromantie, & in ciaſcuna di queſte intorno ad un punto di vero, ò più toſto di probabile, s'aggirano mille linee di falſità, e va-

vaneggiamenti, preciſe nella Chiromantia, della quale al preſente dobbiamo ragionare.

Ella è la Chiromantia una ſcienza, la quale, per mezzo delle linee della mano, dà chiariſſimo inditio del tẽperamento, e compleſſione di ciaſcheduno, e da queſto ſi viene ad indagare con qualche probabilità la lunghezza, ò brevità della vita, e le inchinationi dell'anima.

E' ſcienza, & è lecita, come nella prima concluſione della qu. 5. del lib. 4. afferma il dottiſſimo Martin del Rio, dicendo: *Phyſica Chiromantia licita eſt, & phyſiognomiæ pars, & ideo de illa idem, quod de hac judiciũ.* E n'apporta la ragione, & è: che per le linee, e parti della mano, conſidera il temperamento, e la compleſſione, e da queſti probabilmente indaga le inchinationi dell'anima. *Ratio eſt, quia per lineas, & partes manus,* ſono parole del citato Dottore, *conſiderat ipſam corporis temperiem, & ex temperie corporis probabiliter indagat animæ propenſiones.* E ne apporta Approvatore Ariſtotele nel lib. 1. dell'hiſtoria de gli Animali cap. 15. dove il Filoſofo dalla brevità, ò lunghezza delle linee argumenta la brevità, ò lunghezza della vita; e ne apporta la ragione ne' ſuoi Problemi, dicendo, che l'argumenta da gli animali articolati, che hanno più lunga vita, di quelli che articolati non ſono.

E però il noſtro Autore non hà voluto dare Titolo di Chiromantia al ſuo Trattato, che và diretto contro de Chiromanti impoſtori; ma più toſto di Parte della Fiſonomia, perche Chiromantia ella è detta dal greco χεὶρ, τῆς χειρὸς, la mano, e μαντεία, divinatio, cioè indovinare per mezzo della mano; Ma Fiſonomia, detta da' Latini *Phyſiognomia*, ella deriva dal greco φύσις, εως, cioè Natura, & γνωμεία, cognitione, quaſi cognitione per mezzo delle coſe naturali, cioè del temperamento, e compleſſione del corpo, quali nella mano più, che in altra parte del corpo danno i di loro inditij, affermando Galeno, che il temperamento delle mani ſia frà tutte l'eſtremità il mediocre, havendo caldo, freddo, humido, e ſecco, e che però di tutte le parti del corpo dal ſolo conoſcimento delle mani, ſi può più preciſamente ſapere il temperamento dell'huomo. Onde io queſto Trattato più accõciamẽte l'hò chiamato *Chirophyſiognomia*, però che l'Autore sù le iſteſſe fondamenta della Fiſonomia, fonda i principij della cognitione delle linee della mano; che ſe ivi (il che è lodato dal Rio) da' coſtumi de gli altri animali, indaga quelli dell'huomo, ſe v'intercede ſomiglianza in qualche particolarità; come per eſſempio: ſi giudicano invidioſi quei, che hanno gli occhi piccioli, perche le Simie, che hanno gli occhi piccioli ſono invidioſe. Così in queſto Trattato. Perche la Simia, che hà la mano ſimile à quella dell'huomo, hà il monte del Pollice elevato, e con linee decuſſate, & è animale luſſurioſiſſimo; chi havrà quel monte elevato, e ſimilmente ſegnato, ſi potrà probabilmẽte giudicare inchinato alla luſſuria, e così degli altri.

A queſto, che vi è di verità, ecco gl'Impoſtori aggiungervi del ſuo,

& empire la ſcienza di ſporcitie, e ſuperſtitioni. Dicono che la ſignificatione delle linee della mano ſia diretta dalle ſtelle infallibilmente; e che in conſeguenza chi hà la tale, e tal linea habbia da ſortire il tale, e tal fine: che in ogni conto ſia di tal vitio macchiato, ò adorno di tal virtù: che ſarà per havere ſenza dubbio la tale dignità. E queſte ſono tutte Impoſture, e vanità; e però dottamente Martin del Rio, dottiſſimo Inquiſitore delle coſe Magiche, propone la ſeconda Concluſione. *Chiromantia Aſtrologica prorſus vana, & illicita, ſcientiæ nomen non meretur.* E tale ancora è dichiarata da Siſto Quinto Sommo Pontefice in una bolla contro gli Aſtrologi, e Chiromanti di queſta farina, ſoggettandoli à graviſſime pene. Onde furono riprovati Giovàni de Indagine, Gio: Taiſnero, Antonio Germiſono, Bartolomeo Cocle, Michel Savanarola, Pietro d'Arca, Marcello Saya, Andrea Tricaſſio, Michele Scoto, Gioa Teukesberg, & altri; i libri de'quali erano tutti pieni di ſuperſtitioni. E però tutti queſti, che hanno ſcritto ſenza fondamenti Fiſici, ſono dal noſtro Autore chiamati Impoſtori, Zingani, Saltimbanca, Ciurmatori, e Ciarlatani.

E per conchiudere il diſcorſo dell' Intelletto humano, pche egli in ſimili ſcienze molto ſi diletta, e quãto più vietate li ſono, tanto maggiormente le deſidera, e ſenz'altro riguardo, & alla cieca procura di poſſederle; hò ſtimato coſa giovevole, p condeſcẽdere alle moltiplicate iſtanze de'virtuoſi Amici, dare alla luce queſta Parte della Humana Fiſonomia da me tradotta nella favella volgare Italiana dalla Latina M.S. che ſi conſerva nella famoſa libraria dell'eruditiſſimo Signor *Lorenzo Craſſo*, la cui fama è omai giunta da per tutto ne' ſuoi eruditi volumi, che hanno illuſtrati i torchi, & hanno partorita l'immortalità al ſuo Nome; hò ſtimato, dico, giovevole il darla alla luce, come fondata sù Ragioni Naturali, Filoſofiche, e Mediche, acciochè i curioſi d'una tale ſcienza, trovata la verità, ridano delle inventioni de gl'Impoſtori, che dicono provenir dalle ſtelle infallibilmẽte, quanto nelle mani ſi ſcorge, & eſſi ſcioccamente predicono; & acciochè ſenza offeſa della coſcienza (come dice l'Autore) appaghino la curioſità giovanile.

Avvertendo però, che nella mano, che io vi hò delineato, regolandomi da una, che nel Muſeo del Signor *Ignatio de Vives* Gentil huomo Napolitano, non meno nelle leggi, che nelle buone lettere, & in ogni ſcienza verſato, ſi trovava in certi ſcritti del fù Gio: Battiſta Longo ſuo Avo, Condiſcepolo del noſtro Autore, ancor che in alcune coſe foſſe diverſa; avvertẽdo (io replico,) che quei Pianeti ivi ſegnati non dinotano, che la ſignificatione de'monti ſia infallibilmente diretta dalle ſtelle; ma ſolamente vi ſono ſegnati à dinotare i temperamenti, e le compleſſioni Gioviali, Saturnine, e ſimili; e l'iſteſſo intenderai nel Trattato, ove oſſervarai, che l'argumento ſempre ſi prende dalle coſe naturali, come per eſempio: la Simia hà il Monte del Pollice elevato, e ſegnato, & è animale luſſurioſo: chi hà il tal mõte

te così fatto sarà inchinato à tal vitio: dunque tal monte dinotarà cõplessione Venerea, e si segna con la nota di Venere. Così gli uccelli Gioviali, come l'Aquila, e simili hanno il monte dell'Indice elevato, dunque quello dell'indice si può attribuire à Giove; cioè à temperamento, e complessione Gioviale. Quali complessioni, ò dispositioni del corpo danno poi l'inditio dell'inchinatione dell'anima, come quelli che sogliono andare avanti all'affetto dell'animo, come Galeno dimostrò in uno intero libretto; Vanno però avanti non tirando, ò forzando; ma bensì leggiermente, e continuamente inchinando, di modo che tale inchinatione può essere facilmente superata dalla buona consuetudine, e dal freno della ragione. Così à Socrate per via di linee fù detto da un Fisonomo, ch'egli era uno stolto, e lussurioso. Tal sarei, rispose il Filosofo, se la ragione, e la buona consuetudine non havesse superata la cattiva inchinatione. E quell'altro Filosofo volendo dimostrare, che le naturali inchinationi facilmente si vincono con la ragione, e la buona consuetudine, disse pur egli: Chi non sà che à mezzo inverno, quando è più rigido il Cielo, tu stai soggetto à morir di freddo; con tutto ciò entra nella stufa, che sudarai.

Si avvertirà finalmente, che quãto si cava di conseguenza, non è certo, ma probabile; certo sarebbe ne' bruti, che sono tirati dalla inchinatione; ma non altrimente nell'huomo, che può corregersi; dichiarando, che quanto si dice è intorno all'inchinatione, non altrimente di fatto, e dell'attualevita dell'huomo. Nõ giudicando punto de' doni divini, e gratuiti, perche questi Dio gli distribuisce secondo egli vuole; ne de gli estrinseci all'huomo, determinãdo, che il tale debbia in ogni conto morire di morte violenta, ò simile; ma solamente arguendo dal temperamento, come per essempio: Chi è di complessione abbondante di calore, e di bile, suole essere iracondo; l'iracondo è rissoso, e porta pericolo, che in qualche rissa di morte violenta non cada; come avvenne al tale, che havendo le tali linee, cagionate dall'abbondanza del calore, e della bile, per non haver saputo moderar se stesso cadde in una rissa; Ma chi saprà temperarsi dal difetto, al quale è inchinato, sarà da ogni male sicuro. Questo è quanto, ò Lettore, à me conveniva avvisarti, del resto intendi il tutto sanamente, & habbi sempre à memoria, Che

Dio d'ogni cosa è l'unico Signore,
E chi è Savio domina le stelle;
Chi non è Savio, patiente, e forte
Lamentisi di sè, non de la sorte.

DELLA

Digitized by Goo

DELLA CHIROFISONOMIA

DEL SIGNOR

GIO: BATTISTA DELLA PORTA

NAPOLITANO

Libro Primo

TRADOTTO DA VN MANOSCRITTO LATINO

DAL SIG: POMPEO SARNELLI

Dottor dell'una, e l'altra Legge;

PROEMIO

Dell' Autore.

NE i libri de gli Antichi, e moderni scrittori, che io hò grandemente osservato, e che hanno propagata à posteri immortal memoria delle scienze, per quanto mi ricordo in tutto il corso de' miei studij, e della mia vita, hò trovato poca verità; ma bugie, ornamento, e ciarle in gran numero. Anzi che vi hò cosinderato molte cose, le quali non solamente havevano poco di verità, ma erano affatto lontane da quella. Onde fui necessitato à risolvere, che dovendo io studiare qualche libro, pensassi che lo scrittore fusse à guisa d'un Mercatante, il quale à forza di bugie, e finte parole, cerca di rendere magnifiche le sue merci vilissime. Quindi è, che tali cose considerando, ruminando, & insieme sperimentando, sempre eleggeva quelle, che per ve-

re

re mi dimoſtrava l'eſperienza. Dandomi dũque nel principio della mia Gioventù à trattare quella parte della Humana Fiſonomia, che ſi appartiene alla mano, di cui parlo al preſente, conobbi, che queſt'arte già era cominciata à cadere, anzi che di già era caduta, & andata in rovina, però che ſe ve n'erano ſtati alcuni libri d'huomini dotti non ſe ne trovavano più, e quei che andavano, per le mani non erano, che ſcritti d'ignoranti Ciurmatori, come di Tricaſſio, & Andrea Corvo, che erano impoſtori, e ſaltimbanca. Bartolomeo Cocles, ancor che ſia da alcuni lodato, con tutto ciò nella ſua Fiſonomia tanti ſono gli errori, quante le parole, che alla fine nõ era altri, che un Barbiere. Le coſe poi, che havevano ſcritte ivano tãto lungi l'una dall'altra per le opinioni fra di loro diverſe, che non era poſſibile in conto alcuno ridurle in un'iſteſſo parere, e ſe per ſorte convenivano in qualche coſa, quella cõ l'eſperienza ſi trovava affatto vana, nè ragione vi era che ſoſtener la poteſſe; à tal ſegno, che vacillando in tanta diſcordia d'opinioni, & in tãta differenza di coſe, & alle volte abbagliato dalla humana caligine, mi venne in penſiero di abbandonar l'impreſa, credendo l'arte, ò tutta in ogni conto vana, ò ravviluppata di tante ſuperſtitioni, & imbrogli de'Ciarlatani, & impoſtori, che meritamente i loro ſcritti erano ſtati vilipeſi, e prohibiti.

Ma havendo laſciato ſcritto Ariſtotele, Principe de'Filoſofi, ne'ſuoi libri della ſtoria de gli Animali *lib. 1. cap. 15.* che queſt'arte non era priva di natural fondamento, con queſte parole: *Pars interior manus vola dicitur: carnoſa eſt, & ſciſſuris vitæ indicibus diſtincta: longioris ſcilicet vitæ, ſingulis aut binis ductis per totam: brevioris binis, quæ non longitudinem totam deſignent.* La parte interiore della mano, detta da'Latini *vola* è carnoſa, e diſtinta da linee, che dinotano la lunghezza, ò brevità della vita: le linee, che ad una, ad una, ò à due vanno per tutta la mano dinotano vita lunga: quelle che à due à due non la diſtinguono tutta, vita breve dimoſtrano. E così và filoſofando ſopra l'una, e l'altra parte ne'ſuoi Problemi: Per qual cagione quei, che hanno linee, che girano tutta la pianta della mano, poſſano vivere più lungo tempo; forſe perche hanno minor vita, quei che ſono privi d'Articoli, come è tutto il genere de gli acquatici, i quali perche non ſono articolati, ſogliono vivere più brevemente. Il contrario poi ſi sà eſſere di quelli, che ſono articolati, del cui genere ſono quelli ancora, che di lor natura privi d'ogni articolatione, con tutto ciò alle volte ſono articolati, per quanto loro è più lecito. Ma la parte interiore della mano è affatto priva d'articolatione. Da queſte coſe io conobbi, che l'arte non foſſe affatto vana; e però cominciai à pẽſare, che di qualche giovamento ſarebbe ſtata l'opra, ſe io ſeparaſſi le coſe vere dalle falſe, e le naturali dalle ſuperſtitioſe; anzi delle ſteſſe vere (per quelle poche, che à ſorte vi foſſero) trovaſſi i fiſici fondamenti, parendomi, che così facendo farei ſtato per apportare non poco utile à

gli

by Google

gli ſtudioſi, poſcia che ſi ſarebbe paleſata quella verità, che tal arte racchiude. E perche ſecondo quel detto

Sempre con ogni ſforzo noi tentiamo
D'ottenere le coſe
Prohibite, e negate.

hò poſto ogni mio ſtudio, che queſt' arte tanto deſiderata, che prima andava ſporcata da ſuperſtitioni, e vanità, compariſſe limpida, e pura, e ſolo apportaſſi quelle coſe, che ſono e nella ragione fondate, e comprobate dalla ſperiẽza; & in tal guiſa ſi ſodisfaceſſe alla curioſità, ſenza offendere la coſcienza.

Ma, donde io doveſſi inoltrarmi, non rintracciava così toſto la moßa; E conſiderando attentamente la cauſa naturale, onde proveniſſero ſimili differenze, & eſſendo l'animo mio lungo tempo da ſimili penſieri travagliato; pur alla fine determinai, che il Sommo Artefice, e Creator delle coſe haveſſe ſempre un'iſteſſo ordine in tutte le ſue opre ſerbato, indi mi rivolſe alle medeſime ragioni, le quali hò aſſegnate nella Fiſonomia humana, celeſte, e delle piante, vedendo apertamente, che queſto trattato non era altro, che una certa parte della humana Fiſonomia, & à quella ſubalternata, tanto che tutte queſte coſe ſi haurebbono potute trattare nel ſecondo libro dopo il capo ventinoveſimo; ſe in quel tempo ne haveſſi havuto ſimile notitia; non apportandoſi qui coſa veruna di nuovo, che non s'appoggi sù quei fondamenti, quali, per non replicargli di nuovo, tralaſcio.

Quindi è, che cominciai ad oſſervare le diſpoſitioni delle mani, e de'piedi di molti huomini di diverſa natura, e di vario temperamento, e di ql̃li in particolare, alli quali caſi notabili erano avvenuti. E mi diedi à credere, che havrei più facilmente ottenuto l'intento, ſe di quelli ancora oſſervato gli haveſſi, i quali non havendo voluto moderare le loro male inchinatiẽni, & havendo ſeguitato non quello, che dettava la ragione, ma la natura depravata del ſenſo, pagarono le pene della loro nõ corretta nequitia. Avvegna, che come dice San Tomaſo par. 2. qu. 9. art. 5. *Ex complexione naturali plures hominum ſequuntur paſſiones, quibus ſoli ſapientes reſiſtunt*: cioè: dalla natural compleſſione de gli huomini ſeguono le paſſioni, alle quali i ſoli ſavij reſiſtono; quindi è, che ſovente ſi verificano quelle coſe, che de tal'uni ſi predicono, perche eſſi non ſanno à ſe ſteſſi reſiſtere.

Et acciò che haveſſi abbondanza de gli huomini ſopra accennati, cõvenni col Boia Napolitano, ch'era all'hora un certo, nominato Antonello Cocozza, che quando egli deponeva dalle forche gli appiccati, e gli portava al Ponte Ricciardo (queſto è un luogo mille paſſi dalla Città di Napoli diſtante, dove i meſchini ſtanno pendenti, per terrore de ſcelerati, che forſe di là paſſano, fin tãto che ſi marciſcono, e dalle piogie, e da'venti ſono conſumati) mi avviſaſſe l'hora di quella traſportatione, & io andando à quel luogo oſſervava le diſpoſitioni delle mani, e de'piedi, e quelle diſegnava con uno ſtilo nelle carte, à ciò deſtinate, ò pure con il geſſo ne formava i lor

cavi, acciochè buttandovi doppo la cera ne havessi in casa i lineamenti, e da ciò havessi campo di studiarvi la notte in casa, e di conferirli con gli altri; e conferiti insieme i segni ne cavassi la verità, facendo sempre l'istesso, fin à tanto, che trovassi tutti i segni, che dinotano tal'uno dover essere sospeso; e così sodisfacessi à me stesso. In oltre acciòche io sapessi gli estinti d'atroce morte, & uccisi, convenni con i Diaconi della Chiesa Cathedrale Napolitana (de' quali è il pietoso ufficio sepellire nella Chiesa di S. Restituta Vergine, e Martire gli uccisi, & i morti senza confessione) che mi avvisassero, quãdo la morte d'alcuni di questi avveniva, acciò andando à quella Venerabile Chiesa, guardate le costitutioni delle mani, piedi, e fronti, e delineati il numero, e la qualità delle ferite, similmente potessi in casa conferirli con gli altri; onde conoscessi quali di quelle fossero più valide, e quali più deboli à dimostrare. Ne hebbi minor pensiero à visitare tutte le carceri publiche, dove sempre è racchiusa gran moltitudine de' facinorosi ladri, parricidi, assassini di strada, e d'altri huomini di simile fattezza, per vedere diligentemente le loro mani, doppo contemplando i piedi, e le mani de gli animali, conferij le loro figure con quelle de gli huomini, non senza naturali ragioni, e con l'istesso metodo, del quale mi sono servito nella Fisonomia.

E così alla fine, doppo molte, e continue fatiche, e varie esperienze quanto di verità in quelle si conteneva, e quanto mi haveva insegnato la moltiplicata esperienza hò compilato in questo libro, il quale habbiamo condotto se non à totalmente perfetta, almeno à non tanto imperfetta descrittione. Et acciò che paresse, che habbiamo aggionto qualche splẽdore all'antica scienza, habbiam procurato d'inserire nel contesto delle parole così esquisite pitture delle mani de gli huomini, e de gli animali, e l'habbiamo poste avanti gli occhi così al vivo, che niuno per ignorante, ò poco pratico, che sia, non conoscerà di quanto giovamento siano all'intelligenza.

Si priega finalmente il Lettore, che non gli dispiaccia, se nelle cose di molta difficoltà, non trovasse quella perfettione, che desia; che forse col tempo quest'opera nostra ancora bambina, sarà da qualche huomo più dotto con più felici auspicij condotta ad età più perfetta.

Avvertimento dell' Interprete.

Le figure, che quì promette l'Autore, nõ l'habbiamo trovate nel Manoscritto, ò per non dilettarsi di dipintura chi l'hà trascritte, ò perche l'Autore non anco le haveva ridotte à perfettione, ad ogni modo diremo, com'egli stesso hà poco fà dichiarato. Che havendo noi, per sodisfare à gli amici, fatte le nostre parti, con dar l'opera questa la prima volta così tradotta (benche ne meno in latino sia ancor comparita) alla luce, non mancherà chi più accurato, e diligente havrà pensiero di supplire quãto vi si desidera. Avvertendo in oltre che quanto si leggerà in carattere corsivo, eccetto il latino, sono parole, che non si leggono nell' originale; ma poste per maggior dichiaratione.

Della

Della dignità delle mani. Cap. I.

DElle parti del corpo humano, di cui tra le opere divine, non è coſa più maraviglioſa, e più conſiderabile, le Mani, e per l'eccellenza, e per l'habitudine, e per le ſue nobili funtioni il ſupremo luogo hãno ſortito. Quindi è che quell'antichiſſimo Filoſofo Anaſſagora, ſecondo Ariſtotele nel 4. *de partibus Animalium*, diſſe, che l'huomo era ſapientiſſimo, per haver egli le mani; onde dal Filoſofo ſteſſo vien ripreſo, dicendo queſti: che, non perche l'huomo hà le mani è animal ſapientiſſimo; ma perche la Natura l'hà dotato di ragione, dandogli anco gli ſtromenti, acciochè quella poteſſe operare, *Anaxagoras igitur*, dice il Filoſofo, *hominem prudẽtiſſimum omnium animalium eſſe, ait, quoniam unus omnium manus obtinet. Sed rectaratio exigit, ut quoniam prudentiſſimus omnium eſt, ideò manus receperit.*

Sappiamo ancora, che Plutarco l'habbia replicato, ove tratta delle coſe naturali, nè dicono che le mani ſiano uno ſtromento, ma molti, come primario ſtromento avanti tutti i ſtromenti, overo organo de gli organi. Tucidide diſſe, che foſſe privo d'intelletto, chi diceſſe, che foſſero in tutta la compagine del corpo quelle attioni, le quali conoſce, che ſiano nelle mani. Dice Galeno nel 3. *de uſu partium*. Che ſolo l'huomo frà tutti gli animali hebbe l'organo più conveniente al ſavio animale; & eſſer le mani parte maeſtra del corpo, però che per mezzo di quelle hà ſopra tutti gli animali l'imperio. Ne vi è huomo di così chiaro, & eſquiſito ingegno, che poſſa, con eloquenza ſpiegare la maeſtà, e dignità della mano. La Natura nõ dimenticata punto della ſua induſtria, hà talmente machinata la fabrica di quelle, che con l'ajuto loro l'huomo può fare con facilità ogni coſa. Et in vero mirabile è la loro attitudine, facile sẽza alcuna fatica, ad ogni moto. Numeroſa è la moltitudine delle Arti, che con l'ajuto di queſto membro eſſercitamo. Vi è l'arte notabiliſſima di dipingere, formare, e ſcolpire, la ſcientiſſima, e quaſi divino maneggiamento, de gli organi per la muſica. L'elegantiſſima architettura de' Palagi, l'eccellentiſſima ſtruttura delle Città, la cultura de' campi, della quale ci ſerviamo per tante coſe neceſſarie alla vita; per nõ dire della varietà del vitto, e del veſtire. Cõ le mani penetriamo le viſcere della terra, cavãdone fuori la pretioſa merce de' metalli; Con queſte ſi adeguano al ſuolo i monti, ſi ammettono i mari, e ſi fanno à dietro, forzandogli con certi limiti, e quaſi preſcritte leggi à ſtar rattenuti, acciochè più oltre non iſcorrano; Penetriamo la vaſtità delle acque, & indi ne riportiamo gran moltitudine de' peſci. Tutte le beſtie terreſtri, acquatiche, e volanti, de' quali è piena la vaſtità del mondo per la attività delle mani ci divẽgono ſoggette. Che dirò di quella maeſtà dello ſcrivere, che ci fà acquiſtare la ſcienza di tutte le coſe, propaga l'antichità, non laſcia che coſa alcuna

ſi muoja; domina l'immenſa vaſtità delle acque, facendo che per eſſa mandiamo, e riceviamo le merci di quà, e di là per tutte le parti del mondo. Non vi è coſa finalmente nella natura, la quale non ſoggiaccia alle noſtre mani. Ardiſco dire, che ſenza le mani, non ſolo fareſſimo vili, & inermi, ma più infelici de' bruti, e l'uſo della ragione (che per altro è dono celeſte) ſarebbe ſtato egli manco, e privo d'ogni operatione, & afflitto. Quindi è che i noſtri maggiori diſſero, che le mani erano miniſtre della ſapienza alla mente; e però la Natura donò alle mani miniſtre di tante arti, e che dovean ſervire all'uſo del corpo, il più nobile temperamento di tutto lo ſteſſo corpo, toltone quello, che ſi vede nelle punta delle dita. Laonde Galeno afferma, che il temperamento delle mani ſia fra tutte l'eſtremità di mediocre ſincerezza; cioè che haveſſero caldo, freddo, humido, e ſecco, e che però di tutte le parti del corpo dal ſolo conoſcimento delle mani ſi può più preciſamente ſapere il temperamento dell'huomo, come quelle che ſono coſtituite de ſpiriti più ſottili, e de gli humori più purgati, & in conſeguenza d'intelletto più eccellente, ſecondo quel detto del Filoſofo. *Molles carne, apti mente*: & Iſidoro. *Manus dicta, quod ſint totius corporis munus*, come da noi ſi è più diffuſamente trattato nell'humana Fiſonomia.

Non è dunque in queſta grandiſſima opra di Dio, coſa alcuna, che ſia ò temerariamente fatta, ò delineata. Nè i Montetti, ò le ſciſſure della mano devono imaginarſi eſſere ſtate fatte per commodità della piegatura delle dita della ſteſſa mano, come che ſenza di quella non poſſa fare il ſuo ufficio (ſecondo che certi ſaputelli danno ad intendere) Però che ſe vero ciò fuſſe, i montetti, e lineamenti delle mani di tutti gli huomini ſarebbero effigiati dell'iſteſſa maniera, nè ciaſcuno l'havrebbe diverſe, e l'iſteſſo accaderebbe nelle mani delle altre ſpecie d'animali; Ma conforme ogni huomo hà diverſi coſtumi, così anco ſono varie, e le ſciſſure, e le preminenze de' monti. Non à caſo dunque, nè temerariamente, ma con iſtabilito ordine della Natura, con ferma legge, e certiſſima ragione ſono delineate le mani nell'huomo, il più eccellente di tutti gli animali; E nelle ſole mani dell'huomo, ſi veggono tutte quelle coſe, che ſpecialmente ſi oſſervano in quelle di tutte le ſorti de gli animali, come quello che poſſiede di tutti gli animali i coſtumi; come altrove ſi è detto. Fecero mentione di queſt' arte gli eccellentiſſimi Filoſofi Ariſtotele, Plinio, Alberto, Conciliatore, & altri loro ſeguaci, come, dove il luogo richiederà, ſaremo per dimoſtrare.

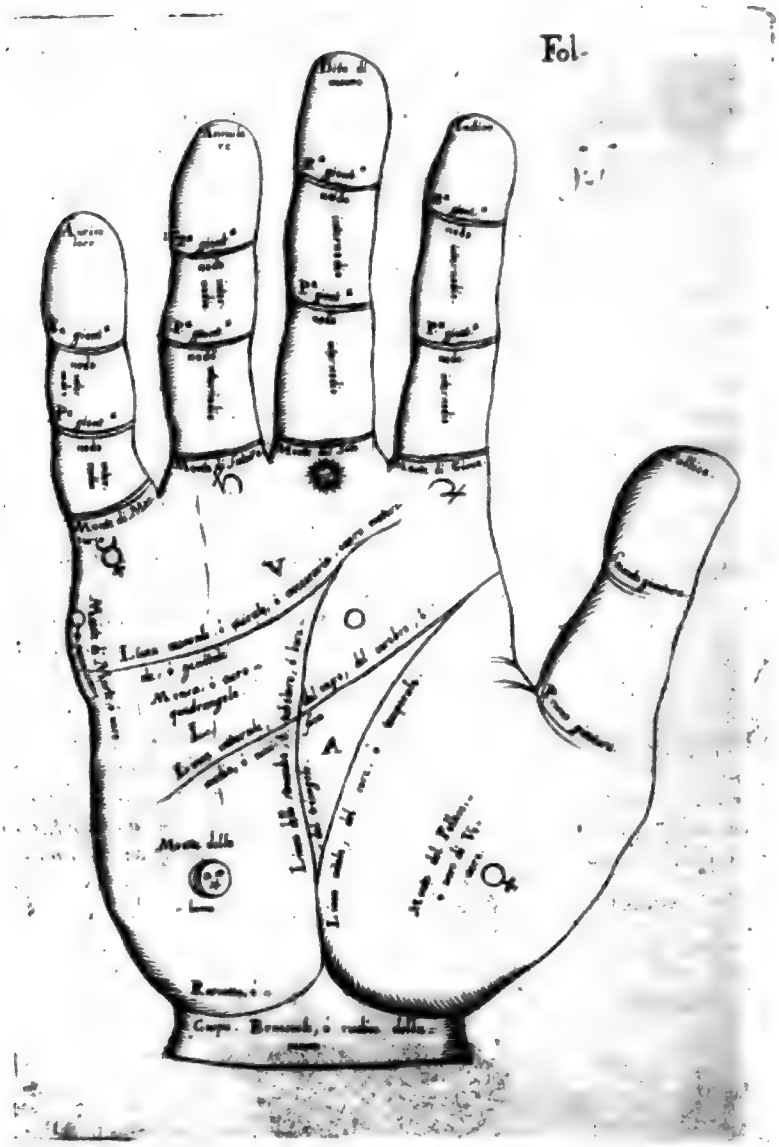
Delle parti della mano. Cap. II.

QUì notaremo le parti della mano, acciò che più facilmente s'intenda quello, che appreſſo diremo. La parte di mezzo della mano, la quale è cava à guiſa di barca, ò ſcafa, & è carnoſa, ſi chiama da latini, vola: *Ne ſaprei dirla altrimente in Italiano volgare, eſſendo, che in queſta lingua ſi dice dalla detta vola, involare, cioè rapire, quaſi empir la vola, diceſſimo, dell'altrui.* Quando la mano è aperta ſi chiama palma, preſa la ſimilitudine dagli ſpaſi rami delle palme. Le dita ſono cinque, la parte, che di quelle ſi piega, ſi chiama nodo, quella, che è dura, e non ſi piega è detta internodio. Ogni dito hà tre articoli; ne hà due il ſolo dito maggiore, e primo, che pollice è detto, dal latino *pollex, e queſti da polleo, che ſignifica potere, valere, come quello che ſopra tutti hà più forza, e valore*. Il ſecondo dito ſi chiama Indice, e ſalutare, perche con quello bene ſpeſſo dimoſtramo, e ſalutamo. Il terzo ſi chiama dito di mezzo, perche ſtà ugualmente da gli eſtremi diſtante; tal volta è chiamato impudico, perche con eſſo viene ſovente ad eſprimerſi qualche ſporcitia, *fù egli ancora detto da latini Verpus, à verrendo, &c.* Il quarto chiamaſi annulare, come che in quello ſogliano comunemente portarſi le anella; e narra Macrobio, che ſi legge ne' libri de gli Anatomici, che un certo nervo nato dal cuore ſi eſtenda fino al dito proſſimo al minimo della mano ſiniſtra, e che ivi finiſchi implicato con gli altri nervi del medeſimo dito. Il quinto ſi chiama Auricolare, perche con quello ci nettiamo le orecchie. Trà la vola, & il carpo, và tramezzato il metacarpo, doppo viene il carpo, che noi chiamamo bracciale. Avicenna, e gli Arabi chiamano Raſcetta quella parte, che ſi diſtende à guiſa d'una baſe della mano. La parte ſuperiore ſi chiama le dita.

Interprete.

Quì hò poſto la figura della Mano ſul principio accennata con tutte le linee, e loro nomi, acciò che più chiaramente appariſca quanto ſi è detto, e tutto quello che ſi dovrà dire.

Fol-



Delle cagioni di queſta ſcienza. Cap. III.

I Volgari, e ſciocchi Chiromanti, non hanno altre ragioni da apportare in queſta Scienza, ſe non che l'Eſperienza. Per eſſempio: Dicono, che ſe la linea circonda il Pollice nella prima giuntura dinota paſſioni nel collo; la cagione di queſto appreſſo di loro non è altra, che l'havere oſſervato queſta linea nella prima giuntura del Pollice, ò dito groſſo, in tutti quelli, ch'erano morti appiccati. Ma la ſperienza ſenza la ragione è difettoſa, & ancor che la ſperienza ſia il fondamento di tutte le arti, ad ogni modo, ella è zoppa ſenza la ragione. Ma noi le ragioni, e le fondamenta di queſt'arti non penſiamo, che ſiano altri, ſe non quelli, che habbiamo regiſtrati nella noſtra Fiſonomia, ſecondo Ariſtotele, Platone, Adamantio, Polemone, & altri Greci, Latini, & Arabi. Quali tutti hanno fatti i loro giudicij da quelle parti de gli animali, che erano ſimili à quelle dell'huomo. Prenderemo noi dunque le congetture da' piedi de gli animali, che hanno qualche ſomiglianza con le mani dell'huomo, eſſendovi molti animali, che hanno le mani, & i piedi interſecati da ſciſſure, come la Simia, il Cercopiteco, il Cinocefalo, la Piſtrice, e ſimili; altre chiaramente appariſcono, altre, che eſprimono un certo che proportionale, e ſimile, come appreſſo potrà vederſi. E come vedemmo nell'humana Fiſonomia, che il Leone hà la fronte quadrata, nel mezzo alquanto concava, e che ſia un animale fortiſſimo, magnanimo, e liberale; D'onde congetturavamo, che gli huomini i quali havevano la fronte quadrata, & alquanto concava, foſſero forti, magnanimi, & alla di lui ſomiglianza liberali. Così in queſt'arte noi ſappiamo, che il Cercopiteco, cioè quell'animale detto volgarmete Gattomaimone, & altri animali ſimili hanno un montetto, tubercolo, ò gonfiatura ſotto il pollice, interciſo, e decuſſato da alcune ſciſſure, cioè che hà un montetto con alcune ſciſſure, ò linee in forma d' X, e che tali beſtie ſono tutte luſſurioſiſſime; habbiamo cavato in conſeguenza, che qualſivoglia huomo havrà il medeſimo montetto dell' iſteſſa maniera in obliquo, e traſverſo delineato, habbia i medeſimi coſtumi, e ſia inchinato alla luſſuria. Il Sillogiſmo, con il quale ſi provano tali dimoſtrationi l'habbiamo portato nella humana Fiſonomia. Nè quì ci dimenticheremo d'inſerire da per tutto le cauſe naturali dalle qualità degli elementi, cioè dell'humido, freddo, calido, e ſecco, ſicome habbiamo ancora fatto nell'humana, e celeſte Fiſonomia.

De' ſette montetti, tubercoli, ò gonfiature. Cap. IV.

MA prima che più c'inoltriamo, egli è d'huopo, che determiniamo i montetti nelle mani, da' quali dipende la maggior parte delle congetture. Noi diſtribuiremo

mo la ſede interiore della mano in ſette parti, e già ſpiegherò la ragione d'una tal diviſione. Cinque ſono quei monti, che ſtanno ſotto le radici delle dita, il ſeſto nel carpo, e'l ſettimo nell' ultimo dalla parte dell' auricolare. Queſte parti eminenti furono dette da' noſtri anteceſſori monti, ò tubercoli, e gli aſcriſſero alli ſette Pianeti. Cominciaremo dunque da quelli, che ſoggiacciono alle dita.

Il primo inſorge ſotto del Pollice, il ſecondo ſi ſporge in fuori ſotto dell'Indice, il terzo è ſottopoſto al dito di mezzo, il quarto all'annulare, il quinto all'auricolare; il ſeſto nel carpo, l'ultimo ſotto quello dell'auricolare. Queſti monti à guiſa di meta come monticelli, ò gonfiature s'inalzano dal piano della mano, alcuni de' quali ſono più eminenti degli altri, & elevano i loro ſopracigli; altri ſono più humilmente depreſſi, per non dire, che ſe ne ſcendono, altri ſono mediocri. Quello, che ſtà più eretto de gli altri, ſcolpito di linee più inſigni, e più colorito, egli è detto da Fiſici ſublime dono della luſſureggiante natura; e là dove alla Natura piacque di moſtrare il ſuo ſtudio, operoſità, & induſtria, ivi ſarà lecito contemplare la di lei inchinatione, quaſi di chi moſtri col dito, di promettere gloria, honore, pompa, ricchezze, & altri allettamenti della Fortuna. Per lo contrario quelli, alli quali ſono i monti depreſſi, e notabilmente humiliati, nè ſono adornati di ſegni, ivi ſi dimoſtra l'opra della Natura mancante, & in conſeguenza povertà, miſerie, & infelici avvenimenti. Chi poi gli havrà mediocremente elevati, havrà una fortuna mezzana. I fondamenti Fiſici di queſte propoſitioni ſono; Quei, che hanno compleſſione calda, & humida, perche ſono più groſſerti, hanno nelle mani i montetti, ò tubercoli più pingui, & elevati, e da queſto ottimo temperamento ottimi coſtumi ne naſcono, che gli conciliano familiarità di Nobili, Grandi, e Principi, onde proveniranno le ricchezze, le fortune, & i Magiſtrati. Quelli poi, che hanno ſecco temperamento ſono magri, e piccioli di ſtatura, & havranno ancora i monticelli humili, e depreſſi, e perche da tal temperamento non ſi diſcompagnano i mali coſtumi, ne viene in conſeguenza, che havranno ſcarſezza d'amici, e di fortuna.

Del monte di Venere.
Cap. V.

GLI Empirici non poſſono convenire frà di loro nella coſtitutione de' monti, avvegna che altri chiamano il monte del Sole, monte di Giove; e di Saturno quel di Mercurio; e di Mercurio quello del Sole. E non eſſendo queſta certezza fra di loro, qual verità potremo noi trovare ne' loro libri, trattando eſſi tutte le coſe ſenza arte, e ſenza ragione? Noi aſſegnaremo le ragioni de' monti, e cominciaremo prima dal monte, ò tubercolo di Venere.

Il gran monte di Venere, *cioè, chè dimoſtra la compleſſione inchinata alle coſe Veneree*, egli è ſotto il dito groſ-

groſſo, ò Pollice, i di cui limiti ſono dallo ſpatio di mezzo dell' indice, e pollice, onde naſce una linea, che li gira intorno fino al carpo. Queſto monte noi facciamo ſoggetto à Venere; e la ragione ſi è: che tutti gli animali luſſurioſiſſimi hanno queſta parte gonfia, e con maggior ſopraciglio, ò ſommità de gli altri, & intermezzata da diverſe linee, e decuſſate, cioè in forma d' X. Gli Animali, che hanno queſto mõtetto con la cima elevata ſono le Simie, i Cercopiteci, ò Gattimaimoni, i Cinocefali, e ſimili, che ſono luſſurioſiſſimi. Le Simie hanno le mani, le dita, e le unghie ſimili à gli huomini. Si ſervono delle mani, e de' piedi, e le piegano à guiſa de gli huomini, ſimili a' quali hanno le mani ſegnate con lineamenti. Onde Ennio hebbe à dire

Quanto ſimile à noi la Simia pare
Beſtia brutta, inſolente.

Scrive Eliano, che vi fù ordine, che le Simie non s'introduceſſero nelle Città, à cagione della molto loro libidine, della quale s'accendono anco cõtra il ſeſſo humano feminile. E l'iſteſſo dice, che i Cinocefali *Specie di Simie col capo ſimile al cane* ſiano ardẽti alle coſe Veneree, e che ſi ſfoghino ancora con le donne; notati anco dell'eſſere manſtupratori, qual voce, per eſſere nemica a' buoni coſtumi, alla latina vi laſcio.

Il Cercopiteco, detto volgarmente Gattomaimone: Gatto, perche come quello hà la coda, e Maimone, quaſi Mimone; laonde Martiale lo diſtingue dalla Simia per la ſola coda, facendo dire ad un Simiotto

Gattomaimon ſarei s'haveſſi coda.

Aggiungeremo in oltre la ragion naturale, & è, che quelli, i quali hanno tal monte elevato, e roſſo, ſiano di calda, & humida compleſſione; e quei, che hanno ſortita compleſſione di tal ſorte, ſogliono eſſere Venerei, e luſſurioſiſſimi.

Quì ſi richiedono le imagini d'ambidue le mani, come dice l'Autore, non perche dilettino, ma per inſegnamento, e dimoſtratione.

Del Monte di Giove.
Cap. VI.

IL montetto, ò tubercolo, che immediatamente ſiegue il pollice, ſarà il Monte di Giove; *Cioè che dimoſtra compleſſione Gioviale.* E ſaranno così vicini i monti di Venere, e Giove nelle mani, come ſono nelle ſfere. Et ambidue ſi aſſomigliano in dinotare honori, e doni, come altrove habbiamo deſcritto. Noi, guidati da queſta ragione, habbiamo chiamato queſto monte, di Giove; hor vedremo gli animali di Giove, che hanno queſta gonfiatura notabilmente ſublime; E queſto ſi può vedere nell'Aquila, uccello conſacrato à Giove, nel di cui piede il mõte vicinißimo al Pollice è più gonfio de gli altri. Luciano, & Oppiano dicono, che l'Aquila ſia dedicata à Giove; prima perche volò in auſpicio di Giove, che andava contro i Titani, come ſcrive Lucretio. Secondo, che quando ſuperò Saturno, aſcriſſe queſt'uccello alla ſua difeſa. Terzo, perche ſi dice, ch'ella ſomminiſtraſſe i fulmini à Giove, che combatteva con i Giganti. Quarto,

Digitized by Google

perche, presa la forma d'Aquila, andò in Nasso; e per la memoria di quando si trasformò in Aquila per rapire in Cielo quel Ganimede, ch'egli tanto amava, e che poi fece suo coppiere. *Il che vien descritto da Ovidio nel lib. 10. delle Trasformationi.*

Havrebbe all'hora il sommo Giove eletto
D'essere in quell'istante altro, che Giove,
De l'Idalio Garzon tanto l'aspetto
Lo rapì con bellezze uniche, e nove:
Già trasformar, trà se dispone, il petto,
Tanto l'altrui bellezza il punge, e move.
Ma spregia ogn'altra forma, e prende solo
De l'Aquila il sembiante, e spiega il volo.
De l'Aquila, che vede atta ministra
A portare i suoi fulmini sonanti, &c.

Ma la verità è, che sicome l'Aquila hà il principato frà gli uccelli, così Giove trà li Pianeti. Si dice nata dal fulmine, però che vola tant'alto, che infino alle nubi, come dice Apuleo, e fino alla seconda regione dell'aria oltra quello spatio, dal quale piove, e neviga, dove nè folgori, nè fulmini hanno luogo, ella immune se ne vola. Aristotele. *Volat sublimis, ut quam longissimo dissidet intervallo, eam non conspiciant.* Vola così alto, che non si vede più, in qual distanza lunghissima ella sia; e però frà tutti gli uccelli l'Aquila sola egli chiama divina. I costumi dell'Aquila sono: Polita, atta, intrepida, valorosa, liberale, non invidiosa, non lasciva, non stridente, modesta, & adorna di costumi, e di maestà regale. Dicono gli Astrologi, che Giove gli dia tali costumi. Et in vero qual cosa è più honorevole dell'Aquila? Quindi è, che chi hà questa gonfiatura, ò monticello più gonfio, e ben figurato à guisa delle Aquile, hà li costumi delle medesime, & in oltre Regia fortuna. A chi l'havrà più depresso, succederà tutto il contrario.

Quì và posta la figura del Piede dell' Aquila, come nota l'Autore.

Del Monte del Sole. Cap. VII.

SOtto il dito di mezzo è situato il montetto, ò tubercolo, che diamo al Sole; e la ragione si è, che nel Leone, Gallo, Sparviere, & altri animali Solari, hanno la gonfiatura più eminente sotto il dito di mezzo, e per lo più occupa la parte maggiore della mano. E il Leone à guisa del Sole, animale caldo, e secco; di petto valoroso, ma degenera nelle parti posteriori: non dissimile dal Sole, che dalla prima parte del giorno fino alla metà sempre cresce nel vigore; ò pure nella prima parte dell'anno, cioè nella primavera, e nell'estate, doppo pian piano languēdo, si porta nell'uno all'Occaso, e nell'altro all'inverno; e l'istesso Leone si vede sēpre con gli occhi splendenti, infuocati, & aperti, come il Sole. Il Gallo, Animal Solare, solo trà gli uccelli bene spesso riguarda il Cielo, alzando in alto la falcata

cata coda. Il Sol naſcente mai lo trova addormito; e qſti ogni giorno con i canti lo ſaluta; anzi che con ſonora voce egli è ſolito annunciarci l'Aurora. Tramontando dunque il Sole, egli và à dormire, e rinaſcendo quello, quelli ſorgēdo i genetliaci gli canta.

La Natura del Leone, e del Gallo è partecipe della virtù Solare; ma il Gallo è temuto dal Leone, e quaſi adorato. Proclo nel libretto *de miſterijs, & magia* non può aſſegnarne la cagione dalla materia, ò dal ſenſo; ma ſolamente dalla contemplatione dell'ordine ſuperno: però che la potenza della virtù Solare cōviene più al Gallo, che al Leone; il che è chiariſſimo; mentre che il Gallo, con certi come hinni applaudiſce al naſcente Sole, e quaſi lo chiama, quando da gli Antipodi à mezzo Cielo egli comincia ad inchinarſi verſo di noi. Michele Enulo dà la talpa al Sole, dal quale egli dice, che queſto animale (da tutti gli altri dato per geroglifico della cecità) habbia la viſta acuta; e benche ciò paja incredibile, nulladimeno l'eſperienza l'hà dimoſtrato, havendo le talpe gli occhi; ma circondati, e coverti da certi picciolisſimi peli, acciòche non ſiano offeſi dalla terra, nella quale habita continuamente.

Gli Egittij dicono, che lo Sparviere ſia grato al Sole; primo, perche à guiſa del Sole riſcalda tutte le coſe, e genera, con la ſua fecondità notabile, emulando in un certo modo la perpetuità del Sole. Secondo, perche conforme il Sole col ſuo lume illuſtra il mondo, così lo Sparviere è dotato di chiariſſima, & acuta viſta, e di grandiſſimo ſplendore ne gli occhi. Terzo imita anco nella velocità del ſuo volo il Sole, che ogni giorno camina tutti gl'immēſi ſpatij del primo mobile, & ogn'anno gira tutto il Zodiaco. Gl'iſteſſi Egittij penſano che ſia Solare; però che la di lui ſoſtanza coſta di ſangue, e ſpirito. E dicono gli Antichi, che Febo innamorato di diverſe vaghe donzelle, trasformato in varie forme per goderne, niuna più ſpeſſo veſtì, che quella dello Sparviere. Dicono in oltre, ch'egli habbia convenienza col Sole; però che ſolo trà gli uccelli, ſenza impedimento alcuno mira fiſſamente il Sole, ſenza voltare quà, e là gli occhi intenti, che da quella continua fiamma non ſono offeſi. Quelli dunque, nelle mani de' quali ſarà eminente, e ben ſegnata la parte ſottopoſta al dito di mezzo, hanno gl'iſteſſi coſtumi, che hà il Sole; de' quali trattano i libri de gli Aſtrologi, e noi poco appreſſo diremo.

In queſto luogo ſi devono mettere le figure delle mani del Leone, e de' piedi del Gallo, e dello Sparviere.

Del Monte di Saturno. Cap. VIII.

Eſſendoſi già ragionato del Sole, l'ordine richiede, che ſi debbia parlar di Saturno: ſiegue dunque dopo il dito di mezzo l'Annulare, il quale ſovraſta al monte di Saturno, così depreſſo, che appena ſi diſtin-

gue da gli altri. Che questo poi sia il monte di Saturno si conosce, perche gli Animali mesti, malinconici, e Saturnij hanno questo monte assai depresso; Nè senza ragione giudicamo, che gli animali di Saturno siano per lo più tutti quelli, che stanno nascosti ò sotto terra, ò ne' cavi de gli arbori, l'Erinaceo, che noi diciamo Riccio, il ghiro, il Tasso, la tartaruca, ò testuggine, la lucerta, e simili. L'Istrice hà i piedi anteriori di tasso, & i posteriori simili à gli humani, stà nascosto quattro mesi, non comparisce l'estate, e l'inverno esce fuori dalle caverne. Il Riccio, l'Echino, l'Erinaceo si nascondono l'inverno sotto i cavi de gli arbori, dove si pascono delle frutta, raccolte nell'estate.

L'Erinaceo, detto da noi volgarmente Istrice, e così descritto da Claudiano.

Il muso egli hà, che rappresenta un porco,
Dure seti drizzate in sù la fronte
Stanno in luogo di corna, e par che fuoco
Vibri da le pupille; e di cagnuolo
Le vestigia ricuopre hirsuto il dorso.
Et à fera sì picciola pur ella
Gran presidio recato hà la Natura,
Selva di dardi di color diverso
Li cinge il tergo; ma non sono affissi
Come quelli, onde và l'Echino armato;
Però che accinto à la battaglia fiera
Lancia i suoi dardi, e da lontano pugna,
Empiendo l'aria de' volanti strali.
Tal volta imita i Parthi, e simulando
Di fuggir, mentre fugge, i dardi vibra, &c.

Il Ghiro stà nascosto ne gli arbori d'inverno, e s'ingrassa grandemente, e nelle selve cava fosse profonde, e le cuopre di legna, paglie, e terra.

Di cui scrive l'argutissimo Martiale, quel Distico, che fà dire a l'istesso Ghiro:

Dormo tutto l'inverno, e non mi ponno
Dimagrare i digiunni, hò cibo il sonno.

Non è dissimile la vita, che mena il Tasso, onde un'altro Poeta gli pone questi versi in bocca

Vita non è, più de la mia, contenta,
Se'l sonno m'alimenta.

La *lacerta* hà ricevuto tal nome *à latendo, quod hyeme lateat*, ò pure dalla similitudine de' lacerti de gli huomini, però che i loro piedi similmente hanno le dita, che si dividono, come dalla vola, ò palma, e si piegano in obliquo, & à i lati in quella guisa appunto, che l'huomo piega la sua mano; e camina à quattro piedi. Dice Aristotele, che entri nelle caverne, e che habiti ne' sepolcri, e ne' forami de gli antichi edificij, ivi dimora quattro mesi, senza mangiare cosa alcuna in terra. Basta, che questo monticello si alzi ogni poco dalla sede della mano, e sia segnato, perche chi l'havrà tale, se vi sono beni, che possa dare Saturno, egli l'havrà.

Quì vanno poste le figure de' piedi de' sovra accennati animali.

Del

Digitized by Google

Del Monte di Mercurio. Cap. IX.

Sù' le pendici del dito minimo, ò auricolare egli è poſto Mercurio. Gli Animali loquaci, e Canori, che ſi avvicinano all'intelletto humano coll'eccellenza dell'ingegno, e dell' induſtria, hanno queſto monte notabilmente elevato; come ſono i Pappagalli, le Piche, le Volpi, i Corvi, e ſimili animali ingegnoſi, & aſtuti, come Mercurio. Il Pappagallo hà la lingua aſſai più lata di tutti gli altri uccelli, tanto che proferiſce articolate parole, e però lo chiamano Antropogloßon, da antropos, che vuol dire huomo, e gloſſa, lingua, come quello, che proferiſce à guiſa della lingua humana.

Scrive di lui Martiale, facendolo così parlare:

Io Pſittaco da voi ſolo d'altrui
I nomi apprenderò, che sò ben io
Ceſare ſalutare, e dirgli Addio.

E trà gli uccelli è più ſagace, & ingegnoſo, impara non ſolamente à parlare, ma anco à penſare; eſſendo anco partecipe della memoria. Havendo uno ſpecchio all'incontro, ſi diletta della propria bellezza. Hora ſi fà ſimile ad un allegro, hora ad un malinconico, e ſi allegra della converſatione de'fanciulli.

La Pica ella ancora hà la lingua lata, come l'hà ogni altro animale, che imita la favella humana; è uccello loquace, accorto, & emulo della voce humana, di cui ſi legge.

Pica loquace à varie voci adatta
Il gutture, e qual fuſſe ella un buffone
Quanto aſcolta ridice.

Le Piche amano le parole, che dicono, nè ſolamente le imparano, ma godono di meditarle frà di ſe ſteſſe, e poi replicarle. La Volpe, aſtuto animale, fà alla ſua caverna molti forami, e molte uſcite, accioche non poſſa eßere incappata da Cacciatori.

Quei, che hanno tal parte della mano gonfia, havranno i coſtumi, e gli avvenimenti di ſimili animali.

Vanno diſpoſte in queſto luogo le figure de'piedi del Pappagallo, della Pica, e della Volpe.

Del Monte di Marte. Cap. X.

DAlla parte del dito auricolare, ſotto il monte di Mercurio quella parte gonfia vicino al dorſo della mano all'incontro del monte del pollice, come hanno ſcambievole benevolenza frà di loro, così hanno ancora viciniſſime le ſedi. Noi guidati dalla eſperienza habbiamo dato queſta ſede à Marte, la quale per la robuſtezza delle parti, e per la violenza, che hà nel far le piaghe, merita il nome di Marte. Però che ſe vogliamo ferire alcuno con il pugno, con tutta la forza del corpo ci ſerviamo di queſta parte nel percuotere, con queſta impugnamo fortiſſimamente le lancie, le ſpade, i pugnali, perche ella hà l'attitudine dal coſtare di carne, oſſa, e nervi. I guerrieri, e robuſtiſſimi animali hanno queſta ſede aſſai gonfia. Onde è, che i cani, i Leoni, i Cavalli,

& i

& i Tori in mezzo delle unghie hanno questa parte più sublime vicino al carpo.

Il Cavallo è consacrato à Marte, come dice Festo, forse perche è atto alla guerra, & è animal martiale. I Laconi sacrificavano i Cavalli à Marte, cioè una vittima valorosissima ad un Dio fortissimo; e chiamavano Minerva Dea delle Guerre Hippia, da Hippos, cavallo, quasi Dea Equestre.

Et Anchise da' cavalli, che al primo incontro osservò in Italia, prese Augurio di guerra, onde gli fa dire Virgilio nell' Encide III.

Quattro destrier viè più, che neve bianchi,
Che pascevano il campo, al primo incontro
Per nostro augurio havemmo: oh, disse Anchise,
Guerra ne si minaccia: à guerra additti
Sono i Cavalli.

Il cane è di temperamento caldo, e secco, come Marte; hà i piedi anteriori distribuiti con cinque dita, come i Leoni, & i Lupi.

I Leoni sono di natura caldissimi, audaci, feroci, & iracondi, e se prima gli dedicammo al Sole per i costumi, hora gli dedicamo à Marte per la ferocia, e fortezza.

Questo luogo ricerca le figure de' piedi de' Cani, e Leoni, come ci ammonisce l' Autore.

Del Monte della Luna. Cap. XI.

LA Luna, come è ultimo de' Pianeti, così ella si hà preso gran parte nella base della mano vicino al bracciale. E gli animali lunari alzano in cima questa parte. Gli acquatici, & i Notturni, e quelli, che sentono le vicende della Luna, come le Nottole, i barbagianni, le Tartaruche, i Gatti, le Capre, i Cinocefali, & altri animali, che caminano, e volano di notte, e si nascondono di giorno.

Il Gatto, come lunare, patisce di morbo comitiale, ò mal di Luna, & hà ne gl' incrementi lunari gli occhi più grandi. Gli Egittij hanno attestato, che le pupille de gli occhi di quest'animale si accrescessero, e diminuissero secondo i quotidiani incrementi de' lumi. Nè ciò solamente; ma che anco i suoi occhi fussero di notte luminosi come stelle, e che di giorno ottusi; e che però di giorno habita nelle caverne, e luoghi deserti, e tenebrosi, evitando la frequenza de gli huomini.

La Nottola, ò Civetta mostro della Notte, dalla quale hà preso il nome, e nella quale canta, e vola; e quanto più oscura è la Notte, tanto più spesso vola senza paura; di giorno non vede.

Il Pipistrello, chiamato da Latini Vespertilio, e così detto, *quod vesperi volare soleat*, che in lingua nostra si direbbe serotino, perche vola la sera. Quest'uccello, ò più tosto, topo alato, vede molto di notte, e di

Digitized by Google

e di giorno poco, e quasi niente. Onde prese Ovidio à tessere la favola di Nittimene, e conchiude.

Fugge l'aspetto altrui, fugge la luce
E si nasconde ne' più tetri horrori.

Il Cinocefalo, anch'esso è alla Luna soggetto, mentre di lui si dice

La Luna al Cinocefalo rischiara,
Et oscura la vista.

Quelli dunque, che nelle loro mani hanno questo monte notabilmente elevato, e delineato con ottime linee, ò scissure, sono partecipi delle virtù lunari.

Quì si richiedono le figure di tutti i sopraccennati Animali.

Della mano saturnina; e che indica complessione malinconica.
Cap. XII.

GIà d'abbastanza si è discorso de' monti della mano, stimo esser hora necessario, che dichiaramo le regole, per le quali si conoscono le mani planetarie; però che non poco importa à i Prognostici, se dall'aspetto di que'monti, e linee si conoscano quelle, che sono saturnine, ò Gioviali. *Per venir poi in cognitione del temperamento.*

Queste cose non si narrano da' saputelli, e Chiromanti, come quelli, che sono appoggiati à falsi principij, e vanissime ragioni; ma quelle cose, che noi insegnamo, non le dimostriamo se non che con ragioni Filosofiche, Mediche, e Naturali. Ma cominciaremo dalla mano saturnina.

La mano del felice Saturno è angusta, e con le dita lunghe, con la pelle secca, di color fosco, ossosa, nervosa, e con essi nervi, & ossa apparenti; l'accompagna l'aspetto della carne nero, & è più chiaro quello de'capelli, le ciglia convinte, di complessione fredda, e secca, il di lui monte gonfio, con linee decenti scolpito.

I costumi saranno ambitiosi, inalzati con honori, di buon consiglio, di molto cibo, di poco bere, habitatori di lochi acquosi, di vita faticosa, & applicata à continue fatiche; d'amicitia, & inimicitia stabile; che andaranno investigando occulti secreti, ingegnosi, contemplativi, sicuri, e di poco riso.

Le mani della Simia sono saturnine, e però magre, anguste, dure, ispide, negre dal croceo, nervose, ossose, sono in quelle incisure cospicue, che si estendono dal carpo fino al monte di Saturno, e sono profonde.

In questo luogo và una figura, che contenga una mano d'huomo, & una di Simia.

La mano dell'infelice Saturno è ossosa, nervosa, breve, dura, negra, contorta, e mal formata; l'accompagna un'aspetto brutto, e terribile, & horribile; il colore negro, che và al croceo, occhi piccioli, e macchiati, capello negro, & ispido.

I costumi, vili, che si stima molto, timoroso à gli altri, invidioso, incognito: de'suoi, e non de gli altrui con-

Digitized by Google

consigli amico, habitatore de'luoghi malinconici, traditore de gli amici, che hà in odio gli huomini; austero, che si diletti di portar vestimenti negri; di molto cibo, e molto bere, perfido, sospettoso, di perversa opinione.

Soggetto à morbi nati da maligni humori, eruttationi, flati, e quartane, crepature di mani, e di piedi, che manda dalle ale odore d'hirco, brutto di faccia, e di vita, e quanto intorno à ciò habbiamo detto nel libro della Celeste Fisonomia.

Le mani del Gattomaimone par che siano dell'infelice Saturno, però detto Cercopiteco, quasi Cercopitecusa, cioè Simia degenerante, e però giudicamo in quello, costumi, e fortuna degenere.

Gli Animali Saturnini sono negri, e d'inverno vivono ne'nascondigli, cavi d'arbori, e spelonche quali prigioni, e però i Saturnini hanno molto soggetti ad essere carcerati.

Quì và una tabella con una mano d'huomo Saturnina, comparata à quelle de' Gattimaimoni, e delle Nottole.

Della mano Gioviale. Cap. XIII.

LA mano Gioviale è bianca, & adorna di color di rose, nè grassa, nè magra; nè breve, nè lunga, nè molle, nè dura; gli articoli, nervi, & ossa nè gonfij, nè depressi; gli occhi grandi, e belli, le pupille late, ma che stiano con un modo mezzano trà gli estremi, l'aspetto giocondo, bello, venerabile, come quello di Venere; ma differente in questo, che più declina ad una fattezza virile. Il capello biondo, poco crespo. I costumi sono. Animo grande, che desidera cose grandi; dà più di quello, che possiede; imperioso nelle sue attioni, nobile, gratioso, honesto, polito, piacevole, di molto cibo; semplice, e che desidera sempre far bene. Ama la moglie, & i figli, de'quali n'haurà molti; benigno, giusto, rispettoso con i vecchi, amico de gli amici, mezzano di pace tra'litiganti, veridico, di buono intelletto, religioso.

Di complessione caldo, & humido, e facile ad ottener dignità, le mani di costui, le assomigliamo à quelle dell'Aquila, la quale hà il mõte sotto l'indice mediocremente elevato, & adorno d'incisure.

In questo luogo vanno le figure delle mani dell'huomo, e dell' Aquila.

Ma se Giove sarà infelice, sarà la mano più picciola, bianca, & il mõte di Giove depresso, e mal segnato, il capo calvo, i capelli dritti; I costumi, i più ignobili, destruttore delle sue robbe, poco religioso, timido, e non mansueto, dispreggiatore de gli huomini, senza rispetto, finto nelle operationi, non inchinato al bene, alieno dall'amore della moglie, e de figli, infedele, iniquo, pigro.

In quanto al temperamento, sogget-

getto a' cattivi morbi di Peripreumonia, Emorroide, pleuritide, convulſione, gonorrhea, lienterea, & ad ogni minima occaſione uſcirà ſubito fuori dal naſo il ſangue.

Quì và la figura della mano del Nibbio, Oſſifrago, et altri che ſiano della famiglia dell' Aquile ignobili.

Della mano Martiale. Cap. XIV.

LE mani Martiali ſono grandi, ancor che in corpo mediocre, articolate, dure, oſſoſe, nervoſe, di pelle aſpra di ſopra, di nervi, & oſſe che ſi ſporgono in fuori, di colore trà roſſo, e croceo, d'aſpetto anco roſſo, e croceo, il color de' capelli, e peli creſpi ſanguinolentò, il monte elevato, e patente di notabile latitudine, e ben ſegnato.

Gli animali Martiali ſono il Cane, l'Orſo, il Cavallo, il Toro, e gli altri, che combattono. Sono robuſti, di calda, e ſecca compleſſione. I coſtumi ſogliono eſſere ingiuſti, e che non poſſono con alcuna ragione eſſere ſoggettati, violēti, audaci, pericoloſi, voraci, che ſi attribuiſcono ogni honore, inimici anco delle mogli, e figli, deſideroſi dell'altrui, ingordi, diſſipatori delle proprie facoltà, ſono i loro eſſercitij di ferro, e fuoco.

Quì vanno figurati i piedi dell'Orſo, e del Toro, e del Cavallo.

Le mani di Marte infelice ſono di color roſſo croceo, lentiginoſe, macchiate da moltitudine di grana roſſe; di carne dura, ſecca, concava. Il ſuo monte è depreſſo, e mal ſegnato, il volto roſſo, il naſo quaſi infetto del colore hepatico, gli occhi piccioli, il collo nella parte ſiniſtra ſegnato di roſſo nevo; d'aſpetto terribile, con una macchia al piè ſiniſtro, il corpo incurvato;

I coſtumi ſono: Amico delle ſtragi, rinovatore delle riſſe, aſſaſſino di ſtrada, precipitoſo, iracondo, inhumano, inchinato à ſpergiuri, & attioni temerarie. I ſuoi eſſercitij ſanguinarij, amarà le pellegrinationi, nelle quali havrà varie diſgratie, fatiche, & anguſtie, parla in voce alta, e minaccievole, contumelioſo, e con le frequenti riſſe moleſto, ſenza freno di ragione alle ſue violenze. Paſſarà pericolo di eſſere decollato, ò bruciato.

In queſto luogo và diſegnata la mano d'un Cane, e d'un' Huomo.

Della mano Solare. Cap. XV.

LE mani ſolari felici ſono e pingui, e corpolenti, di color bianco, ben compoſte. Il volto è bello, gli occhi grandi, e prominenti, bella, e piena barba; I capelli biondi, la bocca rotonda.

Il monte del dito di mezzo de-

presso, con la cima cospicua, ben segnato. I costumi sono, di spirito superbo, ma fedele, enfiato, savio, humano, giusto, che ama i suoi Genitori, accresce le sue ricchezze, accorto, honesto, clemente, alieno da moglie, e figli, affabile, di buon consiglio, e però potrà in qualche tempo conseguire con facilità honori, dignità, magistrati, & anco Principati, e Regni; di poco cibo, liberale, e benefico. Gli animali solari sono il Gallo, e lo Sparviere.

Però in questo luogo si ricercano le figure delle mani del Gallo indiano, dello Sparviero, e dell' huomo.

Il Sole infelice fà le mani grasse, brevi, e mal composte, di color croceo. Sono i costumi: Ambitiosi, e desiderosi di honori.

I morbi di fuoco, febri comburēti; Morte in luoghi stranieri, e per calda intemperie subitanea, e forse violenta, e morbi, che rodono le carni: havrà gli occhi impediti, cieco, strambo, e di vista debole. Il monte sarà depresso, e mal segnato.

Gli uccelli solari infelici sono i degeneri da Nobili, gli Astori, gli Avvoltoi, i Buteonì, e quei che con falsa somiglianza riferiscono sparvieri degeneranti. I volti di cadaveri; affettatori di grandezze;

Il Tinnicolo della specie de' sparvieri degenera dalle Aquile nel vigore, colore, e forma: si chiama anco sparviere degenerante; però, che egli è rapace, guerriero: ma si pasce di rettili, & insetti, vivendo per lo più di topi, e serpenti.

Il Buteone, *à cui và bene applicato quel detto*

Non è mica di sale in tanto corpo.

bench' egli sia pur grande, è nondimeno pigro, e lento, invalido, nemico solo alle rane, & a' vermi, nè si pasce di preda, che non sia ò scappata à gli altri, ò abbandonata, come sparviere degenerante.

Qui vanno le figure del Tinnicolo, del Buteone, e dell' huomo.

Della mano Venerea, ò pure di quella, che mostra la complessione Venerea.
Cap. XVI.

RAppresentaremo hormai nella mano la faccia, che corrisponde alla complessione di Venere. Ella è molle, e delicata, bella, piana, di colore tra'l bianco, e'l rosso, ornata di gratiosa bellezza, rotonda, piacevole, e ben composta, senza vene, nervi, & ossa apparenti, e differisce da quella di Giove solo perche và ornata d'una bellezza, che inchina al feminile, del resto imita quella di Giove nella forma, nell'attività, e nelle altre parti. Il monte del pollice è elevato, e bene inciso. Il corpo è lungo, gli occhi grati, venusti, e di splendore insigne. I capelli crespi, e dolcemente inanellati. Il volto gentile, e gratioso, le ciglia sottili, e le labbra colorite, la faccia carnosa, il petto angusto, le gambe grasse; se havrà un neo nel suo monte per vigore dell'humido radicale di-

dinoterà fecondità de in generar figliuoli, l'istesso dovrà considerarsi ne'piedi, & in quelle parti, che la modestia, & un certo naturale istinto tiene ad ogni vista celate; sono questi, e lussoriosi, e fecondi.

In quanto alli costumi sarà l'huomo mansueto, di buoni pensieri, inimico delle risse, amico di danzare, e cantare, procurerà di essere amato da tutti, attenderà alle cene, & al continuo lusso, libidinoso, geloso, amatore delle opere ben fatte, obediente alle donne, amichevole, giusto, ottimo, facile al molto bere, di poco cibo, d'ardente libidine, amico de'giuochi, spassi, bagordi, cantilene, conviti, ricreationi.

Gli animali, che hanno simili môti sono le Pernici, le quaglie, ò Coturnici, e simili.

La Venere infelice fà le mani non tanto gratiose, il suo monte è depresso, e mal segnato, e simile alle Simie, & à Gattimaimoni: dà morbi ne'genitali, fà patire di gonorrhea, restringimento di reni, di vessica, di ventre, e d'altre parti inferiori: fà i suoi soggetti continuamente, e senza intermissione lussuriosi, manstupratori, & inchinati ad altri vitij da non iscriversi; amici d'adulterij, e di tutte le cose illecite, & inchinati à donne brutte, & infelici; Aggiungendo à tutte queste infelicità quanto si è detto di Giove infelice.

Le imagini delle mani simili, saranno quelle della Simia, e del Gattomaimone.

Della mano Mercuriale. Cap. XVII.

MErcurio dà le mani alquanto magre con le dita lunghe, cõ gli articoli generosi, ben composte, di color di miele. Il monte con sopraciglio elevato, d'ottime note segnato, con il cingolo di Venere, tãto più se il Mercurio sarà orientale, e felice.

Dalle dita si conosce l'ingegnosità degli uccelli. Plinio scrive intorno al genere delle Piche, che facilmente imparano à parlare quegli uccelli, che hanno cinque dita nel piede. Solino, & Apuleo dicono, che la differenza delle Piche nobili si conosce da'piedi, considerando il numero delle loro dita, però che quelle che sono le migliori n'hanno cinque, le peggiori tre.

Il volto è di color melleo, ò alquanto pallido, il corpo di quantità mediocre, i capelli nè lunghi, nè piccioli, gli occhi non tanto grandi, ma belli, i denti minuti, il corpo magro, la fronte angusta, le ciglia convinte, la barba rara, il camino à passi minuti, la faccia lunga, il naso lungo, le labbra sottili, il volto, che mostra un non sò che di puerile.

I costumi saranno, di pensiero, & intelletto elevato, amico del guadagno, e delle mercantie, discorte, e parla bene, amator delle scienze, e

precise delle matematiche, investigatore de'secreti, savio, studioso, modesto, di molto mangiare, e bere, atto à fare ambasciate, e legationi; alieno da spassi, che attende solo à se stesso, di natura mescolata, e participante di quella di colui, con il quale conversa: applicato ad augurij, e prognostici delle cose future, Grammatico, Rettorico, Filosofo, sollecito negli negotij.

Gli animali ingegnosi, e loquaci sono Mercuriali, come la Pica, il Pappagallo, l'Usignuolo, e simili.

L'Usignuolo canta di notte, e giorno, senza intermettere, & è maraviglia il vedere in così picciolo corpicciuolo tanta voce, spirito così pertinace, & una così perfetta scienza di musica; però che hora con ispirito cõtinuato tira la voce in lungo, hora la varia piegando, hora la distingue interrompendo, hora la riunisce ritorcendo, hora in un subito ripiglia la pristina cantilena, & alle volte frà se stesso murmurãdo fà l'alto, il soprano, il tenore, il basso, e quando gli pare alza la voce, e con diverse cantilene le orecchie de gli uditori lusinga.

Tutto ciò in due Ottave nobilmente racchiuse un'erudito Poeta.

Hor dona, hor nega il canto; hor alza hor preme
Lo spirto: hor tronca, hor tremolando il tira;
Forma, e confonde in un le voci estreme;
In mille groppi hor le solleva, e gira:
Gorgheggia hor seco, e languidetto geme,
E gridando tal hor vago sospira;
Hor sereno ripiglia, e'n dolci modi
Sembra à nuovo gioir la lingua snodi.
Mesce al basso il sopran, l'acuto al grave
E col sommo, e con l'imo il mezzo giunge;
Sfida gli altri à concenti, e s'alcun pave
Nuove disfide ei più superbo aggiunge;
E chi vien seco à prova, e sì soave
Non forma il verso, ei co'suoi scherni il punge;
E par che trionfar voglia di quanti
Spiegano per lo Cielo il volo, e'i cãti.

Quì và una tabella, che rappresenti le mani dell'huomo, della Pica, del Pappagallo, e dell'Usignuolo.

L'infelice Mercurio fà la mano macilente, di vecchio: il monte è più breve, e difficilmente s'innalza. Sono i costumi; fraudolente, loquace, che cerca di persuadere ad altri quello, ch'esso non crede, pazzo, che attende ad arti manuali, oscure, & illecite; simulatore, applicato à chimere, e vani pensieri.

Gli uccelli loquaci, e crocitanti hanno simili le lor mani.

De'simili animali si pingeranno in questo luogo le mani.

Della mano Lunare.
Cap. XVIII.

LE mani lunari sono pingui, molli, rotonde, bianche, le dita grosse,

Digitized by Google

grosse, e brevi con moto languido, e dissoluto, notate di macchie. La faccia rotonda, la statura breve, e carnosa: gli occhi non in tutto grãdi, il corpo cosperso di bianche macchie, con un'occhio contorto, ò strãbo. I costumi, di proposito istabile, che si diletta di varie cose; che sempre desidera andar pellegrinãdo inutilmente. E' inchinato alle donne, mangia molto, ma non digerisce per la troppo frigidità impotente, amico di negotiationi acquatiche. Le donne sono honeste.

Il monte riposto nella sede bassa della mano, prominente, e gibboso, si distende un poco più lato, e in lungo nella prima regione della mano, e ben segnato.

Quì corrispondono alla mano dell' huomo quelle della rana, e dell'Oca.

La Luna infelice produce huomini di niuna utilità, instabili, infelici nel guadagnò, timidi, pigri, sciocchi. Il monte stà depresso in lungo, e vi sono impresse note infelici. E tanto i notturni uccelli meritamente cedono à gli diurni, quanto la luce è più nobile delle tenebre.

I morbi, alli quali soggiacciono, sono quelli, che rẽdono il corpo macchiato, e lo difformano con piaghe maligne, come la lepra; divengono anco epileptici, paralitici, e con impedimenti negli occhi. Gli Animali, che vagano di notte, e fuggono la luce sono lunari, come il barbagianni, la nottola, l'alocco, l'ascio, il nicticorace, ò corvo notturno.

Di tutti questi uccelli vanno quì delineate le piante.

Fine del Libro Primo.

DELLA

Digitized by Google

DELLA CHIROFISONOMIA

DEL SIGNOR

GIO: BATTISTA DELLA PORTA

NAPOLITANO

Libro Secondo

TRADOTTO DA VN MANOSCRITTO LATINO

DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI

Dottor dell'una, e l'altra Legge.

PROEMIO.

HAbbiamo già trattato nel libro antecedente delle parti, monti, ò tubercoli delle mani, & anco delle mani, che dimostrano le qualità di ciascuno de' Pianeti, e le humane complessioni. Hora discendendo à cose più singolari, parlaremo delle incisure, ò linee scolpite nelle mani.

Quanto sciocchamente i Ciarlatani Empirici giudicano delle mani lineate, e non lineate. Cap. I.

DOvendo noi scrivere delle mani lineate, e non lineate, non sarà fuor di proposito sapere quello, che sentano di questo gl'Impostori, & Empirici Chiromanti, acciòche più facilmente e la verità si conosca, e la bugia resti oppressa. Dicono essi, che chiunque havrà le mani linea-

lineate, & intricate con troppi intermezzi di linee, egli ſia pieno d'ogni calamità, e vitio; menarà una vita miſera, e piena di guai; ſarà ſtancato da lunghi, & inutili viagi, ſarà lungamente ritenuto in carcere. Per lo contrario chi havrà le mani con pochiſſime linee, egli menarà una vita piena di piaceri, otioſa, e ricca, colma di tutte le commodità. Sara coſpicuo ne' magiſtrati, abbondarà di doni, e pretioſi regali, finirà la vita ſenza fatica, ò faſtidio. E chiamano quella Saturnina, queſta Gioviale. Ma come dicono tutte le coſe ſenza autorità, e ragione; così ſono vane, falſe, e ridicole. Nè ſi ricordano, ò pure non hanno letto quello, che ne' libri della Fiſonomia hanno ſcritto Ariſtotele, Polemone, & Adamantio: che tutti gli eſtremi ſono mali, però che la virtù nella mediocrità ſi ritrova; e che però ſi debbiano giudicare vitioſiſſime così le mani piene di linee, come le nude. Hor veggiamo quello, che di queſte coſe ſi deve deliberare.

Che ſignificano le mani lineate, e non lineate. Cap. II.

SPedita dũque l'Hiſtoria delle mani in univerſale, hora ne diſcorreremo in particolare; e prima ci ſi fà incontro; che coſa ſignificano le mani lineate, e non lineate; avvegna che non appariſcono uguali in ciaſcun huomo; mentre che alcuni ſenza veruno conteſto di quelle ne ſono affatto privi, altri poi ne hanno varie, e moltiplicate. Et à me pare, che la Natura, dove non hà riſparmiato inciſure, hà voluto moſtrare operoſa, e nõ pigra applicatione. Nelle mani poi prive d'ogni nota, poca induſtria, e molta pigritia; e quel giudicio, che facciamo nel corpo, applicamo all'animo ancora. Però che dove ſono più inciſure, ivi è più ingegno; dove meno, più rozzezza, & ignoranza. Plinio, parlando delle Piche, dice: quelle, che hanno cinque dita hanno più ingegno: quelle, che ne hanno tre, hanno più pigritia, & ignoranza. Hor come ſono le dita nelle mani, così ſono le inciſure nella ſede della vola, ò pianta della mano.

Dicono i Fiſici, che le linee, e rughe provengono da ſiccità. E ſe non vi ſiete dimenticati di quello, che ſcriſſimo nell'humana Fiſonomia dalla dottrina d'Ariſtotele, Polemone, & Adamantio; diſſimo, che le rughe della fronte provengono dalla malinconia, ò ſiccità; e che però le faccie rugoſe, e ſtrigoſe dinotino huomini penſoſi, ingegnoſi, malinconici, ſeveri, e d'animo grande. Per lo contrario, che le fronti ſenza rughe diſegnino un'huomo rozzo, pigro, e lontano da penſieri. Quelli dunque, che ſono d'humida compleſſione hanno le mani liſcie, e ſenza linee, ò pure diſtinte con poche, come i fanciulli; ma quando poi ſe ne viene il calore con la ſua ſiccità diſtrugge l'humido intermiſto, il quale eſſendo già tolto, ſubito la pelle contrahe le rughe. Il cuojo humido è piano, e diſteſo; ma ſe accade, che ſia aduſto dal caldo s'increſpa in rughe,

Digitized by Google

ghe: se vi si accosta l'humidità si sciogliono le rughe. Il mattone crudo è liscio, posto nella fornace divien rugato, onde il contesto delle linee viene più tosto dalla siccità, che dalla humidità. E sicome quello, che si dice d'un ramo d'arbore, e d'un pezzo di carne, val per tutto l'arbore, e tutta la carne: sì anco dalla mano giudicamo di tutto il corpo. Le Simie, come attesta Rhasi, sono fredde, e secche, e però hanno le mani, e piedi dipinte con molriplicato contesto d'incisure. Gli huomini hanno le mani più incise, e delineate, che le Donne. Onde ne cavo il mio parere, & è, che quelli, i quali hanno le mani piene di varij intrecci d'incisure, à segno, che formino una rete, sono d'ingegno arguto, e savij; quelli, che le hanno molto poco segnate, sono rozzi, e d'ingegno grossolano, come si può vedere nelle mani de' rustici, e poltroni.

Qual delle mani debbia guardarsi se la destra, ò la sinistra, e qual ne gli huomini, qual nelle donne, contro gli Empirici.
Cap. III.

I Chiromanti Empirici sono di parere, che di quelli, i quali sono nati di giorno si debbia guardare la destra; di quelli, che sono nati di notte la sinistra; il che habbia da osservarsi così nelle donne, come ne gli huomini. Così affermano Corbo, Tricassio, e Cocle, portando per ragione l'esperienza; ma quanto hanno detto, tutto è contra la ragione, e l'esperienza.

Il sommo Principe de' Peripatetici *de historia animalium lib. 1. cap.* 15. dice, che la destra parte dell' huomo nasca più robusta, e la sinistra più fiacca; ma quella, che è più robusta è più calda, e la più delicata è più humida; ne viene la conseguenza, la quale habbiamo nell'altro capitolo accennata, che dove è più calidità, ò siccità, ivi sono più incisure, ò linee, e dove è più humidità, ivi sono meno intricate. E però lasciata ogni altra ragione dovrebbe guardarsi in ogni conto sempre la destra; ma perche la mano destra si adopra così in impugnare le armi, come anco in essercitare ogni arte, e con il continuo, e frequente maneggiamento delle cose, la pelle della mano diviene più incallita, più dura, e più aspra, & in conseguenza vengono à scancellarsi le linee, come si può vedere nelle mani de' Zappatori, e Remiganti; Ne siegue, che à gli huomini dovrebbe guardarsi la mano sinistra, dove senza alcuno impedimento si vedranno i segni più cospicui, e più bene incisi. Nelle femine poi, che sono immuni da ogni essercitio, e non adoprano, che le dita nel mestiere dell' ago, s'havria da guardare solamente la destra: In oltre, come che il giorno è più caldo, e più secco della notte: quei che nascono di giorno, per la calidità così del tempo, come del luogo, talmente sono implicate, & intrecciate le piegature, e ripiegature delle linee, e talmente si me-

ſi meſchiano inſieme, che niuna ragione militarebbe nel conoſcimento della deſtra mano; e però negli huomini s'havrebbe ſimilmente à guardare la ſiniſtra. Ma le donne non havendo eſſe queſti cumuli di linee così implicate, e che ſi diffondano per la vola, ò pianta della mano, ſi havrebbe da guardar loro la deſtra. Queſte ſono le ragioni apportate da moderni.

Qual diſquiſitione ci hà recato non poca moleſtia, in cercarne la verità dalla ſperienza, la qual m'induce à dire il mio parere, & è: Che ſi deve guardare l'una, e l'altra mano così ne'maſchi, come nelle donne; avvegna che bene ſpeſſo le note, che ſi trovano in una mano, non ſi veggono nell'altra, & alle volte ſi veggono le ſteſſe in ambidue le mani, dove ſi deve lodare la gran diligẽza della Natura; però che dove ella dà ad intendere qualche gran male, ò qualche gran bene, hà ſegnato l'una, e l'altra mano con i ſuoi ſegni, che lo dimoſtrano con la medeſima moltitudine, ordine, ſito, numero, e caratteri; quaſi che più certa, e più fermamente avviſi l'huomo, che ſi porti cautelato in evitare il male, ò in ſeguitare il bene, che gli predice; Ma quando i ſegni mancano in una delle mani, e nell'altra ſi veggono, più facilmente potrà evitare, ò conſeguire; come ſe incorrerà in qualche pericolo, ne uſcirà ſenza offeſa più agevolmente. Come la ſperienza accompagnata dalla ragione mi hà bene ſpeſſo dimoſtrato.

Che ſi debbano guardare le piante de'Piedi; e delle loro congetture.
Cap. IV.

I Varij inviluppi delle linee, de' quali fin'hora habbiamo ragionato non ſi hanno da guardare ſolamente nella mano deſtra, e ſiniſtra; ma anco nelle ſciſſure delle piante de'piedi; il che è ſtato diſprezzato da gli altri Chiromanti Ciarlatani. E queſta oſſervatione ci hà recato non picciolo ajuto. Quindi è, che Galeno nel ſecondo de' Commenti in Hippocrate, ove tratta *de fracturis*, ſcrive, che le parti, e le oſſa delle mani, e de' piedi ſiano le ſteſſe. E noi habbiamo oſſervato, che non vi è differenza alcuna trà i lineamenti delle mani, e de'piedi per maraviglioſa benignità della Natura; acciòche, ſe per qualche avvenimento vengono à ſcancellarſi i lineamenti delle mani, come ſpeſſo è avvenuto per mezzo del fuoco, elleno ſi conſervaſſero nelle piante de'piedi; anzi che moltiſſime volte habbiamo veduti ne' piedi, que'lineamenti, che mancavano nelle mani, e così per lo contrario. Onde non ſenza ragione comandiamo, che ſi guardino ancora le piante de'piedi, trà li quali, e le mani è queſta differenza: che le piante de'piedi hanno diverſa la loro lunghezza, e nelli monti delle dita, e del calcagno non appariſcono lineamenti alcuni, però che eſſendo ſoſtenuta tutta la mole del corpo da' piedi, con il continuo camino le linee ſono ſparite, per la

Digitized by Google

pelle incallita; solo nelle cavità de' piedi vi è qualche cosa da guardare, perche quella parte non tocca la terra. Il carso del piede sarà in luogo del carpo della mano.

Quando dunque si havranno da guardare le piante, sia la mattina prima che si levi di letto, & i piedi siano riscaldati con acqua calda, nella quale stiano alquanto, acciòche la pelle divenga molle: e ciò fatto si asciughi con un panno, doppo si espolisca la pelle con una pomice, che così le incisure più chiaramente appariranno.

Qui và la figura delle mani, e de' piedi con i loro lineamenti.

Della nota, che dimostra tutta la Simmetria del Corpo, e la costitutione vitale. Cap. V.

IL Filosofo nell' Historia de gli animali parla della naturale, e vitale incisure. La vitale è quella, che circondando il monte del Pollice, e tirando in giù si stende fino al bracciale; la chiamano vitale, perche pare, che tenga le veci della vita. Parlando dunque il Filosofo (come habbiamo riportato nel Proemio del libro primo) dice così: La parte interiore della mano si chiama Vola, ella è carnosa, e distinta di scissure, ò linee, che sono indici della vita: cioè che dimostrano la di lei brevità, ò lunghezza. Le linee, che vanno ad una, ò à due per tutta la mano, dinotano vita lunga, quelle, che non si estendono per tutta la lunghezza, dimostrano la brevità della vita. Quasi dica. Due sono le linee, che insieme procedono dallo spatio di mezzo trà l'Indice, & il Pollice, una delle quali circondando il pollice discende al basso del carpo, & è la vitale: l'altra và indietro per mezzo la lunghezza della mano, & è la naturale; se queste saranno lunghe, profonde, & illustrate dalle altre buone qualità, annunciano vita lunga. Se per lo contrario saranno brevi, e di color languido, dinotano la brevità della vita. E se sono vere le cose, che habbiamo dette di sopra, come con le ragioni habbiamo provato, ne siegue, che si deve più diligentemente guardare di tali incisure l'ampiezza, la brevità, l'infrattione, la distrattione, il colore, l'inflesso, e riflesso. Però che se sono mirabilmente grosse, e molto notabilmente segnate, e chiaramente intiere, e tirano à lungo con perpetuo corso, dinotano robustezza, e lunghezza di vita. Se per lo contrario saranno anguste, più fiacche del giusto, & invalide, che per tutto il lor corso siano disturbate, ò tortuose, e mezzo scancellate, sono annuncij di vita languida, e breve. In oltre deve diligentemente osservarsi il colore, poscia che ottimo è il rosso; ma il pallido dinota languori. E E chi può dubitare, che il buon colore provenga dall'ottima temperie del corpo. Dalla mancanza poi del colore, e della rossedine, si cava, che manchi, ò sovrasti qualche intemperie. Di più si hà da osservare se nel principio, mezzo, ò fine, mentre fanno il solito viagio, se

man-

mancano, ſono intermezzate, ò vanno diſtorte. Se ſono circondate da lato, e profondo intervallo. Perche ſe declineranno per la loro brevità, e fiacchezza, dinotano morbi, e morte nella fanciullezza, ò gioventù.

Si deve in oltre avvertire, che l'origine di queſte inciſure, è dove ſi congiunge la naturale con la vitale vicino la metà della vola, il fine poi è circa il carpo: Nè queſte partenze, e colori provengono da pigritia della Natura, che paja ſi ſia addormita nella loro formatione, ma ſi deve giudicare, che provengano dalla qualità del temperamēto del corpo, e dall'affetta virtù; perche privatamente domina à ciaſcuna di queſte. Si deve anco avvertire, che la linea della vita non in tutti è una, ma in molti è doppia, l'altra delle quali ſi chiama, conſorte, compagna, e conjuge; perche col ſuo giro ſerve alla vitale, e queſte dinotano gagliardezza della natura, e ſoprabbondanza della virtù reggitiva; nè ſolamente ſogliono dinotare ſicurezza della vita, ma intemperante luſſuria: però che queſti vitij ſogliono naſcere per lo più da virtù valida, e ſuperflua, e dall' abbondanza della forza. Nè vi rincreſcerà oſſervare, ſe, diſteſa per la lunghezza della mano, vada in dietro à drittura, ò ſe piegata s'inchini come curva, e gibboſa, e calerà nella curvità della mano; queſto ſi deve giudicare ottimo progreſſo, perche ſe inchina al dorſo per fiacchezza, dichiara vita breve, ò moleſta, accompagnata ancora da altri ſegni.

Quì l'Autore prometteva una figura, che dichiaraſſe quanto ſi è detto.

Della linea Menſale. Cap. VI.

CONciliatore Filoſofo ne' Commentarij de' Problemi d'Ariſtotele, alle due inciſure narrate dallo Stagirita, ne aggiunge due altre, cioè la Menſale, e quella dello ſtomaco.

Il camino della linea Menſale è dalla radice del monte auricolare, e paſſando per mezzo la regione della mano, arriva al ſopraciglio del monte dell'Indice. Ella è detta Menſale, perche fà il ſuo viaggio per la menſa, ò vola della mano. E ſe ella ſarà come l'habbiamo deſcritta, dinota un huomo buono, & audace, & una egregia coſtitutione d'animo, e di corpo. E ſe ſarà priva di quelle note, le quali habbiamo aſcritte alle altre buone già dette, avverranno quelle coſe, che habbiamo detto dover accadere alle altre. Ma ſe nel principio della ſua origine ſarà ſciſſa da molte lineole, dinota frequenti riſſe, e ſoggetto però à ferite, preciſamente nella fronte. Se poi ella ſi dilata lungi dal ſuo fine, & entra nello ſpatio trà l'Indice, e'l dito di mezzo, dinota fluſſi di ventre fino al pericolo della vita; alcuni dicono, che indica piaghe, e ferite. Il Conciliatore dice, che habbia ciò imparato dall'eſperienza. E la cauſa par che ſia naturale: Però che è pro-

Digitized by Google

prio del calore rilassare, & allungare le mani, del freddo accortarle, e ristringerle. Questo progresso, che arriva al sommo dell'Indice, dinota abbondanza di calore, e di bile, e chi pate di questi, perisce impiagato, e ferito da nemici, come dissimo nella Fisonomia, però che questi tali sogliono essere homicidi, crudeli, e traditori.

In questo luogo si richiede la figura esprimente la narrata Incisura.

Della linea dello stomaco, ò del triangolo della mano. Cap. VII.

Essendosi già discorso di trè Incisure, aggiungiamo la quarta, la quale è detta da Neoterici Incisura, ò linea dello stomaco; quasi che ella dimostri la qualità dello stomaco. Questa hà principio dal bracciale, nel quale si unisce con la vitale, e da quella unione ascendendo verso sù giunge alla naturale, che con obliqua linea s'incurva di modo, che l'una con l'altra viene à formare la figura d'un conio, dalla base alata sottodistesa all'ali, con i suoi lati coeguali, quasi mezzo rotondi alzandosi verso la destra, e la sinistra finisce in una punta prominente, così interteſſono un triangolo, perche intraprendendo il triangolo della mano con ferma serie, e costitutione forma un equilatero; e dinota huomo di lunga vita, fedele, amichevole, e famoso. Ma se i lati non si unisconо in parte alcuna, e sono divisi dalle punte, e si rilasciano à segno, che gli angoli si aprono, dinotano un huomo stolto, e lussurioso. Soggiungendo la ragione naturale del temperamento. Però che con simili produttioni distese per lo mezzo della mano si dinota materie, con la quale sarà costituita la mano, e tutto il corpo, la quale ottimamente digerita hà ricevuto notabilmente dalla virtù formatrice quella estensione sempre ferma, & uniforme. Nè è di poco momento erigere, e drizzare parti tanto distanti, e distratte dal cuore, & è necessario, che sia una gran potestà sopra del cuore, e delle altre primarie viscere, dalle quali scaturiscono gl'influssi di tutta la vita, che le mani così notabilmente corrispondano, e si adattino al cuore, essendo questi l'autore della primaria funtione. E sono prima nella sostanza del cuore tali delineationi, e piegature, che si veggono in tutti; Però sono articolati i cuori de gli huomini, e de gli animali, che sanno assai; Ma senza articoli, e senza scolture quelli de' rozzi, come de' porci; e questo si può vedere nelle dissecationi Anatomiche.

Quando dunque nella regione di mezzo la mano la Natura hà risparmiato simile fatica, & ò vi appariranno à due solamente le scissure languide, e che poco si veggano, ò pure saranno singolari, dinotano non essere stato ottimo il principio della generatione, ma l'humore indigesto, e la virtù interminata, che non ajutava, ma abbandonava nella formatione, e però inhabile à scolpire, & articolare l'interna

sede

ſede della mano; e tale indigeſto humore facendoſi putrido interrompe lo ſtame della vita. Alberto riferiſce quaſi le medeſime coſe nel libro dell'Hiſtoria de gli animali, & io à dichiaratione delle dette coſe, dirò: Se la linea vitale dal ſopraciglio del monte del Pollice declinerà alla più baſſa parte del carpo, e la naturale dalla medeſima ſede per la regione della Vola terminerà à drittura alla radice del monte auricolare, e la linea dello ſtomaco dal bracciale ſi eſtenderà fino all'auricolare con la medeſima ſerie, & ordine formata, e ſegno, che formate ſono dall'ottima virtù formatrice; e benche le figure ſono deſignate così diſtanti dal cuore lor principio, danno però à divedere, che ſe foſſero più vicine molto più abbondantemente influirebbono ſopra la vita, qual ſopranaturale abbondanza ſignificarà vivere, e viver bene per continuatione di lungo tempo. Ma per lo contrario dove ſaranno à due, e brevi dinotano, che la materia naſca da interminato, e diſordinato humore ſopra la formatrice virtù, e così ſtaſſi in pericolo, che toſto l'abbandoni la vita, e facendoſi putrido quell'humore, s'habbia almeno ad accortare alquanto.

Quì và la figura del Triangolo in mezzo della mano.

Che ſignifichi la menſa della mano anguſta, ò lata. Cap. VIII.

CONtraſtano trà di lor gl'Impoſtori, per cavar notitia di quello, che à tal uno può avvenire dalla anguſta, ò lata menſa della mano. E varij ſono i loro pareri, come di quelli, che inſegnano le coſe ſenza ragioni, e fondamento. Ma noi diciamo, che l'interna regione della mano hà due ceſure, che vagano di traverſo, e che dalla parte ſuperiore d'un monte, un monte circondano, & all'indietro diffondendoſi nel baſſo, le habbiamo dette Menſale, e Naturale. Queſte dalla parte di dentro dividono la mano, e dedotto dal nome menſale, quello di menſa li danno, quale ſe tu vedrai più del giuſto aperta, ò anguſta, ſi chiamarà menſa lata, ò anguſta. Se queſta ſarà lata dinoterà prodigalità, e magnificenza, ſe ſarà ſtretta, avaritia. Se fia mediocre, tale ſarà anco nel donar mediocre.

Ma prima che n'apportiamo la ragion naturale, ricordati di quello, che diſſimo nella humana Fiſonomia, & acciò che meglio te ne ricordi, quello che ivi ſi diſſe, lo ridurrò in compendio. Il caldo, & humido ſono cauſe di rilaſſare, & allungare. Il freddo, e'l ſecco di coſtringere, & abbreviare. Quei, che ſono di temperamento caldo, & humido, hanno la menſa della mano ſpatioſa; quei, che ſono di temperamento freddo, e ſecco, l'hanno anguſtiſſima, come ſi può ve-

vedere nelle mani de' malinconici. E chiarissimo poi, che l'avaritia sia compagna della ficcità, e freddezza; e la liberalità del caldo, & humido. Et in conseguenza la mensale temperata dimostra l'huomo temperato nel dare. Si conchiude finalmente, che se la lineare latitudine si troverà vicino la sommità ne' detti monti, l'huomo sarà liberale nella gioventù; se nel mezzo della vola, lo sarà nella virilità. Se vicino al dorso della mano, lo sarà nella vecchiaja. Lo contrario similmente giudicarai dell'angustia secondo il sito.

Della linea Mensale, che passa à drittura la metà della mano. Cap. IX.

Già che habbiamo cominciato à narrare della linea mensale, prima che diamo fine à gli di lei prognostici, uno ne raccontaremo, che bene spesso potrà occorrere. Quando vedrai, che questa Mensale caminando per mezzo della Vola si congiunge con la vitale, e la Naturale non apparirà, dinota cose tutte estreme, purche sia accompagnata da altri segni. Però che tal disordinata costitutione ci dà ad intendere difetto della Natura, & intemperanza de gli humori, onde gli huomini divengono di vita mal costumata, e disordinata, precipitosi, violenti, & ingiuriosi. E da quello scomposto furor de gli humori sovente possono incorrere pericolo di laccio, ò di spada. E se vogliamo comparar questi con simili Animali, sono tali i Gallinacci, i Polli Indiani, le Pernici, le ficedole, & altri uccelli da mangiare, che appuntino hanno questo processo trasverso della mensale, che tocca la vitale, e periscono tutti, con le gole strozzate, e rotte le cervici. Mi ricordo, che ne gli anni passati visitando le carceri Napolitane, nel luogo ove si ritenevano i condannati à morte; era frà quelli un vecchio, il quale essendo fanciullo era caduto nel fuoco, e difendendosi da quello con le tenere mani, il fuoco scancellò tutte le linee della mano con bruciare la pelle, restandovi solo lo scambievole congresso della Mensale, e vitale, per beneficio divino, acciò che in mirar le sue mani, stesse più cautelato à non incorrere in quella infelice morte, che gli veniva da quelle incisure predetta, con astenersi dalle opere cattive con l'ajuto della ragione, non essendoci date tali linee, perche necessariamente al male c'incaminiamo; ma perche ci guardiamo da quello, che ci potrebbe avvenire, con isfuggire quello di male, che ci predicono poter incorrere se non viviamo bene; il che non havendo fatto quel misero vecchio, io gli predissi, che passava pericolo di morire appiccato; e portò il caso, che pochi giorni doppo avvenne quanto predetto gli haveva.

Digitized by Google

Della figura, che forma il Triangolo, che ſuol dinotare le qualità Veneree. Cap. X.

I Neoterici poſero nome di Cingolo di Venere à quella figura, che dallo ſpatio di mezzo dell'indice, ò del dito di mezzo con fleſſuoſo camino và ſerpendo fino al mezzo dell'annulare, ò auricolare. La ragione del nome fù, perche come il cingolo cinge le reni, così queſta con la ſua tortuoſa cavità cinge le dita. E perche ella dinota luſſuria gl'impoſero il nome di Venere. Queſta nota perche eſtendendoſi parimente per la ſommità del monte di Mercurio, lo piglia in mezzo, non ſolo dinota luſſuria, ma anco ingegno, e però gli huomini, che hanno queſta nota ſi devòno giudicare luſſurioſi, & ingegnoſi. Ne prenderemo la ragione da gli Animali, che ſono inſieme luſſurioſi, & ingegnoſi, come le Simie, i Gattimaimoni, e ſimili, che hanno queſta linea, e nelle mani, e ne'piedi.

Quì và la figura della detta linea, che piegandoſi prende in mezzo i monti del Sole, e di Mercurio dimoſtrandolo nella Simia, e nel Gattomaimone.

Della Inciſura di Saturno. Cap. XI.

LA linea di Saturno s'inalza dalla più baſſa parte del carpo, e caminando per mezzo la vola della mano giunge alla radice di mezzo il monte del dito annulare.

Ella hà ſortito il nome di Saturnina, perche dinota un'huomo Saturnino, malevolo, e moleſto. Le coſe, che avvengono à i Saturnini ſono carceri, odij occulti, e ſimili, delle quali coſe habbiamo trattato nel libro della celeſte Fiſonomia. Se vuoi comparargli con animali, queſti ſaranno le Simie, i Gattimaimoni, e quelli, che d'inverno ſtanno naſcoſti ne' cavi de gli arbori, ne'forami delle mura, de'monti, e ſotterra, tutti i quali hanno la linea Saturnina nelle mani, come le lucerte, i ghiri, e le teſtudini, che menano con eſſe loro le carceri, e l'inverno ſtanno ſotterra.

Quì l'Autore vuol che ſi diano à contemplare le mani della Simia, del Gattomaimone, della tartaruca inſieme con la Saturnina.

Della Ceſura Circolare, che primieramente circonda il Pollice. Cap. II.

LA Ceſura, ò linea, che circonda la prima giuntura del Pollice, pare, che rappreſenti paſſioni del collo per un certo ordine della Natura; ſe ella apparirà intercisa da qualche parte, indica ſoggetti à ſtillicidij del capo, & al pericolo della ſoffocatione. Et io porto queſta figura intercisa nella prima giuntura del Pollice, non però con una ſtella vicina, e patiſco di ſtillicidio, &

& Ortopnea à ſegno che bene ſpeſſo mi pare di ſuffocarmi. Ma ſe ſarà contigua alle ſue eſtremità di modo, che venga à compire il circolo, e formar quaſi un anello, ſe altre congetture, e ſegni non impediranno, dinoterà compreſſione di gutture dall'angine, ò come ſuole avvenire a' ſcelerati, minaccia ſtrozzamenti, ò con un laccio, ò con altro modo violento.

Alle volte non circonda per ogni parte, ma poco ci vuole, & unisce il circolo, & all'hora dimoſtra ſolamente il pericolo, ma tale, che potrà evitarſi, come accadde a' miei tempi, ne' quali avviſando ad un'amico, che paſſava pericolo d'eſſere appiccato, come il ſegno dimoſtrava, & eſſortandolo, che vivendo bene, & aſtenendoſi dalle ſceleraggini l'evitaße, egli vivendo à ſuo talento, arrivò con i ſuoi demeriti alle forche, e mentre ſtava per aſcendere sù la ſcala, ſopravenne il Principe, per la di cui preſenza ottenne la gratia. Queſti haveva la linea à guiſa d'anello, ma interciſa in qualche parte. E tutto ciò l'hò appreſo dall' eſperienza fondata nelle ragioni. Tutti gli uccelli, che hanno cinta la giuntura del pollice con linea tale, come i Gallinacci, le Pernici, le quaglie, le ficedole, l'oche, e ſimili muojono tutte ſtrozzate. Queſta medeſima piegatura ſi vede ſpeſſo nelle Simie, che cadendo nell'acqua à caſo vengono à ſoffocarſi, non ſapendo la forza della Natura; quando per lo contrario tutti gli altri animali la ſanno, ſecondo che dice Ariſtotele ne' Problemi. Queſto circolo (che è una coſa maravigliosa) quando ſtanno per ſopravenire paſſioni della gola, ò ſtillicidij, ſtringe talmente la giuntura, che pare che voglia ſecare il Pollice.

Quì vanno poſte le figure de' piedi del Gallinaccio, della Pernice, e della quaglia.

L'Interprete.

E' *Neceſſario avvertire in queſto luogo, che l'Autore per prima giuntura del Pollice, ſecondo il mio parere, intenda quella, che noi nella figura della mano habbiamo chiamata ſeconda; cioè quella linea, che cinge il pollice dalla parte ſuperiore; Non hò voluto quì chiamarla ſeconda, per non mutare il ſenſo delle parole latine; nè meno nella figura della mano hò voluto nelle giunture mutar l'ordine di quella, onde l'hò eſſemplata: Però che le giunture altri le cominciano à numerare dalla parte ſuperiore, altri dalla inferiore, come quelle, che immediatamente ſegnono alle linee della palma, potendo eſſer primo ogni eſtremo, ſe di là ſi comincia à numerare. Come ſperimentò Marco Terentio Varrone, il quale volendo, che gl'invitati a' conviti fuſſero tra'l numero delle Muſe, e delle Gratie: cioè che non paßaſſero nove, ne foſſero manco di tre; mentre egli un giorno fece convito, un buffone fuor del numero ſi poſe à tavola l'ultimo de gli altri. E, trovatolo il Padrone fuori del numero, gli ordinò che andaſſe via, & il buffone prontamente diſſe: vi pare, che io ſia ſoverchio, perche havete numerato dall' altro capo;*

co-

cominciate da me, e vederete, che non ci avanzo.

Della interſecatione in mezzo la giuntura del Pollice. Cap. XIII.

PRima, che ci partiamo dal Pollice, vediamo che funtione, e che ufficio fà quella ſciſſura, che ſerpe da ogni parte la ſeconda giuntura del Pollice, quaſi ſemicingolo, che precinge per l'interna ſede del Circolo; però che gl'ignoranti, non ſapendone le cagioni, molto in queſto fra di loro diſcordano, e dicono: che dinoti ſtupri trà quelli, che non ſono di parentela diſgiunti; ſenza vedere dove tutto ciò fondano. Noi diremo, che quelli, i quali hanno ſimili interſecationi, ſiano ſoggetti à diſordinata luſſuria; le ragioni, che à dir queſto mi muovono, ſono, che tal giuntura per la vicinanza del monte di Venere dinota luſſuria, e le inciſure in quella, grandiſſima intemperanza; e che ardiſca in tal vitio ogni ſceleragine per l'effervescenza de gli humori. Oltre di ciò gli Uccelli, & i quadrupedi, de' quali dicono i Filoſofi, che *indiſtincta Venere utuntur*, non ſono privi di tal ſegno; come ſono le Lepri, i Gallinacci, le quaglie.

Archelao ſcrive, che ciaſcuna delle Lepri ſia e maſchio, e femina, cioè che ſiano Ermafrodite, ò Androgine, perche tanto il maſchio, quanto la femina genera, e partoriſce. Scrive Clearco, che i Gallinacci, le Pernici, i Paſſeri, e le quaglie ſiano luſſurioſiſſime; aggiungendo, *non modò cum videant fœminas ſemen emittunt, ſed etiam, cum earum vocem audiunt, præ nimia libidine*. E Plinio dice: *Perdices inter ſe dimicant deſiderio fœminarum, & victum Venerem pati, id quidem & Coturnices faciunt, & Gallinacei, quando ſine faminis ſunt, victumque ſemper ſubigit victor*.

Benche la Lepre habbia le mani peloſiſſime, toltone i peli, ſubito comparirà la giuntura, che ritiene la detta ſciſſura.

Quì ſi ſcolpiranno i piedi del Lepore, della Pernice, della Quaglia, e del Gallinaccio.

Delle propagini lineari, che guardano sù, e giù, Cap. XIV.

PErche allo ſpeſſo le ſciſſure, che caminano per le mani, ſi aprono sù, e giù, & anco dall'una banda, e l'altra ſi ſpiegano in rami. Si deve conſiderare, che coſa dinotino; Ma ſi hà d'avvertire molto bene, che nella mano ſi devono oſſervare le parti Orientali, & Occidentali, perche le prime ſono migliori delle ſeconde; e queſte parti ſi vedranno, ſe guardaremo verſo il Settentrione, e voltaremo obliqua l'interna parte della mano ſiniſtra al petto, di modo che le dita, ò la parte ſuperiore guardi l'Oriente, & il carpo, e la parte baſſa l'Occidente, come noi più diffuſamente habbiamo ragionato nel libro primo della Celeſte Fiſonomia, dove ne habbiamo aſſegnate le ragioni, e le Autorità.

Digitized by Google

Onde viene à doversi guardare diligentemente il camino delle sciſſure. Se l'uguale accoppiamẽto de'rametti ſerpeggierà alla parte dritta, ò alla ſiniſtra, e ſe ciò ſia verſo ſopra, promette grandiſſime carezze della Fortuna, ſe verſo giù, minaccia il contrario preciſe nel proceſſo vitale. La Ragion Naturale ſi è, perche la parte ſuperior della mano è più calda, eſſendo ufficio del caldo andarsin alto: quello poi che avvẽga dalla temperata qualità del caldo, l'habbiamo detto più volte.

Delle note, e caratteri, che ſpeſſo ſi ritrovano ſcolpite nelle mani. Cap. XV.

QUeſti Empirici, che ſi fingono à voglia loro i ſogni, e le larve, hãno laſciato ſcritto, che nelle mani ſi veggano lettere dell'Alfabeto, e varij caratteri. Dio buono! e chi mai hà veduto, e letto nelle mani, A, B, C, F, C, forſe gli occhi loro ſono diverſi da'noſtri, ò hanno vedute ſimili mani preſſo de Scithi, leſtrigoni, Chineſi, ò altre remotiſſime Regioni? Mentre che io per lo ſpatio di ſeſſan t'anni, che hò veduto tante mani, non hò trovato mai tal coſa. Vedono forſe i caratteri nelle mani, come quelli, che veggono nelle nubi i ſteccati, i Cavalli, i Centauri, e le Sfingi? Quello però, che di vero habbiamo noi trovato intorno à queſte coſe, è che tal volta ſi veggono nelle mani, ò Croci, ò ſtelle, ò certi ſegni come il T, circoli, ò ſemicircoli; *Che poi le Croci ſignifichino dignità, le ſtelle l'iſteſſo, il T, ſia ſimile alla Croce, i circoli dinotino il contrario, i ſemicircoli ſe compariſcono ſoli, che ſignifichino bene, ſe doppij male: perche queſte coſe non ſono fondate sù ragioni naturali, ne sù la cognitione del temperamento, le laſciamo via come ſenza Fiſici fondamenti.*

RISTRETTO

D'altre oſſervationi interno alla mano, trattate dall'Autore ne' Capi 39.40.49. e 50. del Libro ſecondo della Fiſonomia dell'huomo.

Aggionto dal Traduttore per non laſciar coſa da eſſere deſiderata nella Chirofiſonomia.

Delle mani. Cap. I.

Mani grandi, articolate, e nervoſe, che dinotino:

LE mani grandi, articolate, e nervoſe, ſecondo Ariſtotele nella Fiſonomia, dimoſtrano huomini gagliardi d'animo, e riferiſce queſto al maſchio. E nella figura del forte, & animoſo dona all'uno, & all'altro l'eſtremità del corpo forti, e grandi, e per gli eſtremi non intende ſe non le mani, e piedi, e ſimili. Polemone, & Adamantio danno anch'eſſi alla figura del forte le mani, & i piedi molto bene articolati. Sforza hebbe le mani grandi, e lunghe, con le dita così ferme, che rompeva un ferro del piede d'un cavallo, e pigliando dalla fine una molto lunga lãcia d'huomo d'armi, l'alzava in alto, come

ogni

Digitized by Google

ogni picciolo baſtoncello. Selino figlio di Bajazete haveva larghe le mani, e muſcoloſe le membra, e fù guerriero fortiſſimo, ne per qualſivoglia fatica, ſi vide mai di corpo ſtanco, ò d'animo abbattuto.

Mani picciole, delicate, e mal articolate,

Che ſono più toſto belle à vedere, che gagliarde, ſecondo il medeſimo Stagirita nello ſteſſo luogo, dimoſtrano huomo molle ſecondo l'animo, e lo riferiſce alla femina. Il medeſimo alla figura dell'huomo debole dà gli eſtremi del corpo deboli, e le mani del timido, le dita lunghe, e ſottili. Le medeſime mani danno alla ſteſſa figura Polemone, & Adamantio.

Mani dure, e ſoverchiamente carnoſe.

Da quel che diſſe Ariſtotele nella Fiſonomia, ſi cava, che le mani dure, e molto carnoſe dimoſtrano l'huomo rozzo. Onde ſolleticano il guſto de gli eruditi quei ſali di Plauto; che fà dire ad un ſervo:

Non di Pelle è coverto il mio Padrone,
Ma più toſto d'un cuojo d'Elefante,
Ne più ſavio, e ſcaltrito è d'una pietra.

Però l'ignorante, e rozzo è chiamato da' Greci παχύδερμος, da παχύς, *craſſus, &* δέρας *pellis, quaſi di pelle groſſa; ſi corregga nella Fiſonomia* παχοδέρμους.

Mani grandi, e dure

Dimoſtrano l'huomo forte, ma non atto alle ſcienze, ſecondo Adamantio.

Mani molto brevi

Dinotano ſtoltitia, come riferiſcono Polemone, & Adamantio, e da loro il Conciliatore.

Mani groſſe

Dimoſtrano iniquità, ſecondo Adamantio. L'iſteſſo afferma Polemone, benche il teſto ſia corrotto, havendo μήδαρσαι, in luogo di μιαρίας *da* μιαίνω, *che ſignifica iniquità.*

Mani piene con le dita lunghe

Danno inditio d'huomo inchinato à ladronecci. Polemone, & Adamantio. Il Conciliatore dice: le mani groſſe, e le dita brevi, oltre ogni miſura, dimoſtrano ladri ingannatori, e pieni d'inſidie. Alberto ancora non dice lunghi, ma brevi.

Mani ſtrette, e delicate.

Segni d'huomo infedeliſſimo, ſecõdo Adamantio; rapaciſſimo. Il Conciliatore aſſai ignorantemente dice iracondi, e ſtolti.

Mani molto picciole

Sono d'huomo aſtutiſſimo, e ladro. Polemone, & Adamantio.

Digitized by Google

Mani delicate, e distorte

Segno di troppo parlatore, e cianciatore. Adamantio, che forse l'hà preso dal testo di Polemone. Il Conciliatore. Le mani distorte, e sottili sono d'huomo loquace, e divoratore. Alberto.

Mani molto brevi

Dimostrano stoltitia. Polemone, & Adamantio, e da loro il Conciliatore.

Mani lunghe colle dita lunghe.

Descrivendo Aristotele ad Alessandro l'ottima qualità delle mani, cioè la mezzana frà tutte, dice così: le mani lunghe con le dita lunghe dimostrano habilità à molte arti, e principalmẽte mecaniche, saviezza nelle operationi, e segno di buon regimento. Il Cõciliatore recitò l'istesso, però trascritto dal medesimo.

Mani con articoli ben giontυrati.

Polemone, & Adamantio danno alla figura dell'ingegnoso le giuture delle mani, e de'piedi ben fatte, cioè di buona forma.

Mani con articoli lunghi, grossi, & aspri

Sono assegnate da Polemone alla figura del tristo. Adamantio li dà gli estremi grossi, & aspri. Io però consento à Polemone.

Mani di moto languido, e dissolute

Sono date da Aristotele alla figura del molle, & effeminato. Polemone, dove si ragiona del collo li dà le mani sciolte. Adamantio nel medesimo loco non dice χεῖρες λύσεις, ma ἄλης, *cioè non dissolute, ma dense, perche* λύσις, *significa sciolto, &* ἄλης, *denso.*

Mani, che si sbattono, e si fregano

Polemone, & Adamantio danno le spesse fregationi, e sbattimenti delle mani alla figura dell'Avaro.

Mani, e corpo che si muovono parlando

Dinota sporco, eloquente, & ingannatore. Aristotele ad Alessandro. Alberto da lui. Io più tosto lo direi frappatore, che eloquente, e lo riferirei alle Simie, che in ogni attione muovono il capo, e le mani, e sono malvagissime, & ingannatrici. Tolto da quei Cercopi fratelli maligniſſimi, i quali da Giove furono trasformati in Simie. *Ovid. 14. metam.*

Ghe il genitor de' Dei in odio havendo
Le frodi, e le bestemmie de' Cercopi
Genti così ingannevoli, mutogli
In un brutto animal, che sempre fusse
E dissimile à gli huomini, e simile.

Si

Digitized by Google

Si corregga nel lib. 2. della Fiſonomia dell'huomo, (parlo della ſtampata in Padova 1613. che ſi vanta d'ottima correttione) ove ne' detti verſi è poſto Ciclopi per Cercopi, *onde ſono detti Cercopiteci, i Gattimaimoni.*

Di quei, che ſi ſervono della deſtra, e ſiniſtra mano.

Non mi pare di laſciare à dietro, che coſa poſſa dimoſtrare de' coſtumi il ſervirſi della ſiniſtra mano; non di quei, che per uſanza lo fanno, ma di quelli, che ſono così nati, oltre di quelli, che vedemo ſervirſi dell'una, e l'altra mano, detti da Greci ἀμφιδέξιοι, ἢ ἀμφοτεροδέξιοι, e da Homero ἀστεροπαίης. quaſi i fulminanti. da Ariſtofane, & Hipponatte Ambideſtri. Ma cerchiamo un poco la cagione dalle ſchuole de' Medici, donde avvenga queſto, acciòche poſſiamo ſapere, che coſa dobbiamo giudicar de' coſtumi.

Diconoi Filoſofi, che per queſta cagione l'huomo naſce, che ſi ſerva della deſtra, e ſiniſtra mano, che il calor del cuore tutto ſi diffonde nel ſiniſtro lato, e quello del fegato alla deſtra, e ſe alcuno ſi ſerve della ſiniſtra per deſtra, per ragione ne hanno aſſegnato il cuore, & il fegato, dove da queſte due membra la forza con più efficacia, e violenza ſi diffonde, e queſto accadere, dove nella ſiniſtra parte tanto il cuore, quanto il fegato acquiſtano un medeſimo ſito. Hippocrate dice, che la Donna non può eſſer ſiniſtra. Plinio riferiſce nel libro VIII. che la cagion di ciò è la debolezza della Natura. Se l'huomo ſi ſerve dell'una, e l'altra mano per la robuſtezza de' nervi, per giuſta cagion la donna non potrà uſarla, ma non fà poco ſe della ſola deſtra potrà ſervirſi, benche non molto. Dicono, che le Donne Amazoni erano ſolite abbruciar la mammella deſtra, accioche nella man proſſima andaſſe l'alimento, e così creſceſſe la forza, & il valore, ch'era debole per natura.

Io però nõ giudicarei queſti huomini del tutto buoni; perche tutto quello, che naſce contro l'ordine della natura, arguiſce difetto di natura, e principalmente, eſſendo l'errore vicino à due gran membri così eccelſi il cuore, & il fegato; sì anco per lo ſoverchio calore. Però gli giudicarei caldi, & iracondi, ingiuriosi, & ingannatori. Viene queſta mia opinione confermata dall'eſperienza, che molti ſimili huomini hò praticato, & hò trovato eſſere aſſai peggiori quelli, che della ſola ſiniſtra ſi ſervono. Hiſmael Sofi Rè di Perſia, era faciliſſimo della ſiniſtra mano, e più gagliardo; e però ardente nella crudeltà in breviſſimo tempo, & era aſſai libidinoſo.

Delle Dita. Cap. II.

Le dita groſſe, e brevi

Dinotano ignoranza, ò ſtolidità, come ſcriſſe Ariſtotele ad Aleſſandro; aggiungendo nel fin dell'opera, che le dita brevi, e groſſe dinotano ſtorditi, dal che ſi eccettuano quelli, c'hanno il corpo nè graſſo, nè breve. Dice Alberto, che le dita groſſe,

se, e picciole dan segno d'huomo invidioso, & audace.

Dita brevi, e delicate

Anco dinotano stoltitia, secondo Alberto.

Le dita lunghe,

Come con Aristotele habbiamo detto di sopra, dimostrano huom savio, e di buon temperamento; e descrivendo il detto Stagirita l'huomo ottimo, li dà lunghe mani, e lunghe dita, che inchinano alla sottigliezza. Plinio da Aristotele dice, che le dita lunghe dan breve vita.

Dita lunghe, molli, e distanti frà loro.

Polemone, & Adamantio danno alla figura dell'ingegnoso le dita semplici. Adamantio le dita molli, lunghe, e distanti frà loro. Plinio, *come altrove si è detto*, parlando delle Piche dimostra, che quelle di cinque dita ne'piedi, più agevolmente imparano à parlare, e'l solo numero delle dita distingue le nobili dalle plebee, e vili; però che le buone hanno cinque dita ne'piedi, e le restanti ne hanno tre. Da Solino, & Apuleo. Polisena, come si hà da Darete Frigio, era di dita lunghe, ma di animo semplice, e liberale.

Dita rivolte in dietro,

E che s'incurvano nella cima alla parte di sopra, dimostrano huomo liberale, di buona capacità, officioso, e di buon giuditio, e ciò per segno del contrario de gli animali rapaci. Gli uccelli carnivori sono rapaci, come l'Astore, l'Aquila, il Falcone, lo Sparviere, e simili uccelli, che hanno le dita curve. Questo segno ancora si può riferire al costume apparente, perche quelli, che sono liberali hanno sempre le mani aperte, e le dita rivolte in dietro; gli Avari, e rapaci storte, e curve d'innanzi.

Dita soverchie, ò mancanti nelle mani.

Quei, c'hanno sei dita nelle mani, ò quattro, come suole accadere, e si vede ne' zoppi, e gobbi, sono nella malitia alquanto sospetti, perche la natura errò nelle membra necessarie; però sicome habbiam detto, tutto è contro l'ordine della natura. Volcasio Sedigito fù Poeta molto illustre, e dicesi essere stato chiamato Sedigito, che in ogn'una delle due mani havea sei dita. Le figliuole d'Horatio, anch'esse furono chiamate sedigite.

Henrico Pio, figliuolo di Henrico Barbato, Duca de'Poloni havea sei dita ne'piedi, combattè gagliardamente, e fù ucciso nella battaglia, & Anna sua moglie da questo segno lo conobbe fra' cadaveri de gli uccisi, secondo scrisse Cromero.

Muovere le dita nel parlare,

Secondo Aristotele, dinota invidioso, eloquente, & ingannatore, chi se n'astiene è di buona dispositione, di perfetto intelletto, e di sano consiglio.

Digitized by Google

ſiglio. Quel muover delle dita arguiſce ſoverchio calore, e ſpiriti, che ſi diffondono per i muſcoli, e gli muove diſordinatamente. E chi muove le dita nel parlare, ſuol eſſere di vehemente, e gagliarda Natura. Socrate nella vehemenza dell'orare ſoleva muover le dita, e ſvellere i crini, come ben Zopiro Fiſonimo haveva oſſervato. Era appreſſo Cicerone ſegno di mollezza grattar la teſta con un dito. *Del che i Romani tacciavano il gran Pompeo.*

Dita congionte inſieme

Dinotano luſſuria, e ſi riferiſcono à Porci. Polemone dice: coſtumi porcini, e brutti. Adamantio l'iſteſſo. Il Conciliatore: le dita accoſtate, e congionte, dimoſtrano huomo ſporco. I Porci ſono ambigui. Dice Ariſtotele nell'hiſtoria de gli Animali: trà gli biſulci, e ſolipedi. Plinio da lui. I porci ſono dell'uno, e dell'altro genere ſolipedi, e biſulci.

Dita riſtrette.

Quei, c'hanno le dita congionte, ſono aſtuti, e di peſſimi coſtumi. Adamantio aggionge à queſto di Pelomone, che ſiano avari. Il Conciliatore, & Alberto, che dinotino huomo maligno.

Dita mediocremente diſtanti.

Le dita, che con moderato ſpatio ſono ſeparate fra loro, dinotano leggiero, e ciarlone.

Dita brevi, e delicate

Più del dovere, moſtrano huomo di poco giuditio. Adamantio. Si legge in Polemone, credo per errore di ſtampa, dita lunghe, e fù l'error facile da *μακροὶ*, à *μικροὶ*, per ſignificare il primo la larghezza, l'altro la brevità. Il Conciliatore. Le dita picciole, e delicate moſtrano huomo ſtolto.

Dita brevi, e groſſe

Dinotano temerario, ſenza conſiglio, e ſerino. Polemone, & Adamantio. Ariſtotele dice ignorante, e ſtordito.

Le Dita di moderata grandezza,

E della ſua dovuta miſura, ſono migliori di tutti. Adamantio. Ci aggionge Polemone, e di buona forma. Il Conciliatore: Le dita, che ſaranno di convenevole bellezza, e di temperata grandezza, dimoſtrano ottimi coſtumi. Alberto dice le medeſime coſe.

Delle Vnghie. Cap. III.

LA forma delle Vnghie è rotonda, con certi coprimenti concavi attorno le cime delle dita, parte à bellezza, parte per la forza del dito; la cui ſoſtanza più dura della carne, men dura dell'oſſo. Polemone, & Adamantio dicono, ch'elle hanno la minima parte del corpo hu-

Digitized by Google

humano, e molto inferma al giudicare. Ma correggasi intanto il testo di Polemone, perche dove dice μοι richiede μη, altrimente dice il contrario.

Vnghie curve.

L'Vnghie curve delle dita dimostrano sfacciati, e si riferiscono à gli uccelli di rapina. Il Corvo è di natura inchinato al furto, perche i domestici rubbano i danari, e quante cose trovano per la casa, e le portano ne gli horti, ò altri luoghi nascosti, e ne'buchi le nascondono. Polemone, & Adamantio dicono, che le unghie molto distorte dimostrano huomo rapace; ma Adamantio ci aggiunge sfacciato, da Aristotele, & assai bene. Dice Alberto, che le unghie piegate, e curve segnano i ladri, e sfacciati, e se sono magri, diverranno tifici.

Le Vnghie strette lunghe, e curve

Dinotano huomo insensato, e ferino. Polemone, & Adamantio. Ne assegna la cagione Giorgio Valni ne'suoi problemi. Ciascun sà, che la natura delle unghie nasce dalla superfluità, & i progressi della Natura nascono dal calore; la strettezza dell'unghie è seguitata da ignoranza, e rozzezza, perche in loro la caldezza è assai debole, ne può fare molto progresso, acciò che si possano dilatare, e far ampie le superfluità; però quelli, che sono di sì poco calore, sono ignoranti, e stolidi; perche ogni freddezza apporta seco stupore, & ingegno rozzo: e però quelli, che haveranno le unghie strette, saranno ignoranti, e poco ingegnosi. Io gli direi ladri, e gli assomigliarei alle unghie dell'Aquile, ò Nibbij. Plauto parlando d'un cuoco ladro, ne dice

Etu pur cerchi di trovar un Cuoco,
Che non habbia unghie d'Aquila, ò di Nibbio.

Le Vnghie rotonde

Sono inditio di lussuria. Polemone, & Adamantio, e da loro Alberto.

Le Vnghie carnose.

E che stan ficcate dentro la carne, dimostrano senso rozzo, e ferino. Adamantio.

Le Vnghie brevi, pallide, nere, & aspre

Dimostrano ingannevole, secondo Polemone. Ma Adamantio ci aggiunge, molto brevi.

Vnghie embricate.

Se le unghie saranno pallide, e nere, overo à modo d'embrici dinotano similmente huomo ingannevole. Alberto assai minutamente ne ragiona. Le unghie molto brevi, pallide, nere, & aspre dimostrano huomo maligno. Io gli assomigliarei alle Simie, che le hanno brevi, nere, pallide, & embricate, come dice Plinio, e sono assai astute, e maligne.

L'In-

Digitized by Google

L'Interprete.

Nel fine del ſecondo libro, l'Autore prometteva doverne aggiungere de gli altri, ſe l'opra ſua conoſceva grata à gli ſtudioſi della Fiſonomia; avvegna che ſempre ſi trovano delle coſe nuove, preciſe nella Filoſofia, della quale ſi può dire, che non habbia mai.

IL FINE.

Licenze de' Superiori Eccleſiaſtici.

In Congregatione habita coràm Eminentiſſimo Domino CARDINALI CARACCIOLO Archiepiſcopo Neapolitano ſub die 18. Januarij 1677. fuit dictum, quod R. P. Joſeph Mendoza Congregationis Piorum Operariorum revideat, & in ſcriptis referat eidem Congregationi.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joſeph Imperialis S.I.Th. Emin.

EMINENTISS. PRINCEPS.

LIbrum, cujus inſcriptio eſt *Chirofiſonomia, overo libro de i Segni della mano di Giovan Battiſta della Porta, tradotto da Pompeo Sarnelli*, juſſu Eminentiæ Tuæ perlegi; nihilque in eo offendi fidei, aut bonis moribus adverſum. Quare poteſt typis mandari. Datum in domo Divi Georgij Majoris Neapoli 18. Martij 1677.

Emin. Tuæ

Addictiſſimus ſervus

D. Joſeph Mendoza Congreg. Piorum Operariorum, Theologus, librorum Cenſor, ac Sancti Officij Conſultor.

In Congregatione habita coràm Eminentiſſimo Domino CARDINALI CARACCIOLO Archiepiſcopo Neapolitano ſub die 18. Martij 1677. fuit dictum, quod, ſtante ſupradicta relatione, imprimatur.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joſeph Imperialis S.I.Th.Emin.

Licenze de' Superiori Secolari.

ECCELLENTISS. SIGNORE.

ANtonio Bulifon Libraro, e Stampatore di queſta fedeliſſima Città, ſupplicando eſpone all'E.V. come deſidera ſtampare un libro *de' Segni della mano di Gio: Battiſta della Porta; tradotto da Pompeo Sarnelli*. Per ciò ſupplica V. E. per le ſolite licenze, e l'havrà à gratia, ut Deus, &c.

M.U.J.D.Lucas Potus videat, & inſcriptis Suæ Excellentiæ referat.

Digitized by Google

GALEOTA REGENS. CARRILLO REG. VALERO REGENS. CALÀ REG. SORIA REGENS.

Provisum per Suam Excell. Neap. die 18. Januarij 1677.

Mastellonus.

EXCELLENTISS. DOMINE.

JOannis Baptistæ à Porta Neapolitani suæ ætatis Philosophorum nulli secundi, nostræque tempestatis id genus scriptoribus celeberrimi *libros duos de Chirophysiognomia, sivè de ea Physiognomiæ parte, quæ ad manum spectat. D. Pompejo Sarnellio V. J. D.* politioribus literis, cæterisque scientijs ornatissimo, Interprete, jussu Excellentiæ Tuæ perlegi, cumque nihil occurrerit, quod Regiam jurisdictionem obumbret, typis dignissimos reor, si ita Excellentiæ Tuæ videbitur, Neap. die 24. Martij 1677.

Excellentiæ Tuæ

Addictissimus famulus

Lucas Potus.

Visa supradicta relatione, Imprimatur, & in publicatione servetur Regia Pragmatica.

GALEOTA REGENS. CARRILLO REG. VALERO REGENS. CALÀ REG. SORIA REGENS.

Provisum per Suam Excellentiam. Neap. die 26. Aprilis 1677.

Mastellonus.

BIBLIOTECA ... VITTORIO EMANUELE

IN-

Digitized by Google

INDICE

DE' SECRETI CONTENVTI IN QVESTI VENTI LIBRI

DELLA

MAGIA NATURALE.

A

ABORTO da che si cagioni. 134. 544
Aceto di quanti modi si possa fare. 180. 181. 182
Accender presto molte candele insieme. 400
Accendere il fuoco collo specchio concavo. 481
Accendere il fuoco di lontano collo specchio piano, e col cavo. 483
Accendere il fuoco con la lentecchia di cristallo. 490
Accendere il fuoco con la colonna di cristallo. 506
Accendere il fuoco con la Piramide di cristallo. 495. 506. con la balla di cristallo. 493. 506
Accendere il fuoco di lontano con la refrattione. 506
Accendere il fuoco collo specchio concavo. 494
Acciajo damaschino come s'adopri. 415
Accommodare i difetti del vino. 182
Acqua marina, come s'imiti nel color delle gioje. 216
Acqua d'argento vivo. 315
Acqua, che imbianca, toglie via le rughe, e fà splendida la faccia. 324
Acqua odorata di garofali, gelsomini, e rose moschette. 335. 374
Acqua vita. 336. la medesima farla più presto. farla dal mosto. 336
Acqua forte di varie sorti. 366
Acqua, overo olio di Sale. 366
Acqua da partire argento. 367. da partire ore. ibid.
Acqua odorata, & odoratissima. 372
Acqua Namfa. 373. l'istessa cristallina. ibid.
Acqua odorata per immersione. 373
Acqua muschiata. 374
Acqua odorata composta. 374
Acqua di storace, belsuino, & altri odoratissima. 400
Acqua come si separi dal vino, essendovi meschiato. 515. 516. dal mosto. 518
Acqua come si facci salire commodamente. 525
Acqua col calore del Sole farla salire sù. 525
Acqua, che facci ufficio di mantice. 530
Acqua del mare, che sia buona à bere. 531. 533. 534
Acqua haverla in quantità distillan-

Digitized by Google

do la ſalſa. 532
Acque dolci, come ſi racconcino. 535
Accreſcere il peſo all'olio. 540
Accreſcere il peſo alle ſete. 540
Accreſcere il peſo alla cera. 541
Accreſcere il peſo al ſevo. 541
Accreſcere il peſo al pane. 174
Accreſcere il peſo ad un vaſe d'oro. 207
Accreſcere la quantità del miele. 541
Accreſcere il peſo al grano. 541
Affie, ò Cicinelli, come ſi fingono. 430
Aggiungere, o torre i peli. 537
Agli ſmiſurati. 112. che non puzzino. 123. farli più dolci. 128. Si conſervano nell'acque ſalſe. 162
Albero, che ſolo contenga i frutti di molti. 133
Albergie, che faccino frutti maggiori. 107
Alicorni s'allettano con l'odore. 443
Allettare gli animali con odori. 443
Allettare gli animali con amore, per prendergli. 456
Alloro, e mirto roſſi naſcono neri. 85
Ametiſto come ſi facci. 216
Amore trà la pietra, e la calamita eſſere maggiore, che trà la calamita, e la calamita. 250
Ammazzare le tarme, che rodono i capelli. 308
Anello di ferro tocco in una parte dalla calamita, riceverà l'una, e l'altra forza. 266
Anguille come ſi generino. 47
Animali di ſpecie diverſi meſchiandoſi inſieme, partorirne de nuovi, e diverſi. 50
Animo piacevole, e molle tirarlo dall'arme à conviti. 544
Anitre, oche, & altri uccelli, come diventino teneriſſimi. 417
Anitre come s'imbriachino, perche ſi prendano con le mani. 445
Antimonio traſmutarlo in piombo. 195. cavarne lo ſpirito. 204
Ape naſce dal bue. 43
Ape diſutile naſce da' muli. 45
Apertura de labri come ſi medichi. 284.
Apio, che germogli preſto 101. più grande. 110. come ſi facci naſcere creſpo. 132
Aprire, e ſerrare le lettere, che non ſi conoſcano. 469
Archibugio, che datoli fuoco una volta tiri dieci balle. 389
Archibugio, che tiri una balla ſenza polve. 528. che tiri molte botte, ſenza caricarlo di nuovo. 401
Argento vivo cavarlo dal piombo. 196. congelarlo con la celata di ferro. 200. in altro modo. 201
Argento vivo, da quale ſi cava l'acqua. 201
Argento vivo, che creſca in arbore. 202. tingerlo in oro. 202. ſolimato come ſi prepari. 314
Aria, come ce ne poſſiamo ſervire in molti artificij. 530
Aria, come poſſa generare acqua. 535
Aro, che ſi facci grande. 111
Aſima. 285
Aſini, come ſi fanno nobili. 58. come s'imbriacano. 444
Aſparagi come ſi generano. 84. havergli ogni giorno. 104. fargli bianchiſſimi. 120
Attrattione delle virtù celeſti. 18
Augumentare, vedi, Accreſcere.
Azarole ſerbarſi nel miglio. 167

Bacche,

Digitized by Google

B

Bacche, che vengano di più colori. 93
Balla crisallina, e suoi effetti. 493
Balle di fuoco, che si buttano con le artigliarie, e discorrono l'aria. 389
Balle, che ardono sotto l'acqua. 391
Balle, e pignate per buttarle nelle navi. 393
Balle, che scagliano fuori dadi di ferro. 393
Balle d'archibugio, che penetrino più volentieri. 401
Balle, che passino un huomo, e non si veda l'entrata, nè l'uscita. 401
Balle di cristallo, che mostrano in aria un imagine pendente. 494
Bambino nato da un'huomo, & una cavalla. 63
Basilico genera lo Scorpione. 42
Basilico diventa serpillo. 86
Basilico più soave. 127
Basilico capilluto. 132
Belletto, che non può scoprirsi. 318
Belletti eccellentissimi. 317
Bevande per le ferite. 295
Bevitori di vino, che l'abborriscano. 433
Biade, che faccino molto frutto. 135
Bicchiero, che s'attacchi alle labra di chi beve. 435
Bietola grande. 110. *bianca.* 120. *che divenghi dolce.* 127
Bolbi maggiori. 111
Brassica inanzi tempo. 101
Brusciare una casa, ò una fortezza in qualsivoglia hora del giorno con lo specchio cavo. 483
Buovi, che pajano grassi. 79
Burlare i convitati nel bere. 514
Burle, che si fanno alle donne. 330
Bussola da navigare, stando ferma, e la pietra si muova, overo al contrario, sempre si muovono alle parti contrarie. 261.263
Buttare una gran fiamma in alto 400

C

Caccia de gli otidi. 440
Cacciare i Parasiti dalle tavole. 434
Cadavero come duri molto tempo. 168
Calamita, sue specie, e luoghi dove nasce. 233. *perche tiri.* 234. *ha due poli opposti.* 236. *che una sia più perfetta dell'altra.* 236. *tira, e scaccia l'altra calamita.* 241. *quanto è più grande, tanto hà maggior virtù.* 243. *non tira da ogni parte, ma da uno determinato punto.* 251. *l'istessa calamita da una parte tira, e dall'altra discaccia.* 251. *senza toccare diffonde la sua virtù dentro l'orbe della sua attività.* 254. *non muove il ferro sopra una lamina di ferro.* 256. *conoscere il suo ponto australe, ò settentrionale.* 259. *come se gli freghi il punto, quando hà da servire per la bussola da navigare.* 260. *che non grecheggi.* 263. *dona al ferro virtù contraria alla sua.* 264. *essendo imbriaca, far che torni al suo ufficio.* 268. *come avvien, che perda le sue forze.* 269. vedi forza. vedi ferro.
Camelo battriano dal Porco, e dal Camelo. 62
Camera dove si conservano i frutti. 141
Candela, che arda in perpetuo. 402
Candele molte insieme, che s'accendano presto. 400
Cane indiano nato da Tigri. 52. *dal leone.* 54. *Cane Toë.* 54. *dal lupo.* 54. *Cani laconici.* 55. *Cani fortissimi come si possano generare.* 52. *Cane veloce come si generi.* 55. *picciolini, che servono per piacere.* 56. *Cane, che sia buffone.* 57. *fare il cane senza vitio, robusto, e forte.* 57.

Cani

Digitized by Google

Canì lanosi. 75. come s'imbriacano. 444. come loro si muta il colore. 449. che non fuggano. Che non latrino. 449. che non possano correre. 450
Capelli biondi. 303. 304. di color rossaccio. 304. 305 di color negro. 305. crespi. 308. capelli, e peli, che cadano. 506. 331. trasmutargli. 537
Capitone come si prenda. 438
Capone arrostito, e bollito 426
Capre, e pecore, come si meschiano. 60
Caratteri, che non si veggono, fargli apparire, e quelli, che si veggono fargli sparire. 452
Caratteri, che nell'acqua diventino di latte. 452
Caratteri, che non si possono leggere, se non fraposto il fuoco. 453
Caratteri, che cadano à giorni determinati. 466
Caratteri, che rodono le carte. 466
Caratteri, che spariscono via. 466
Carbonchi, come si fingono. 220
Carcioffi perpetui. 104. grandi. 109. odorati. 123. dolci. 126. senza spine. 131
Cardoni fargli bianchi. 120
Carne del volto farla molle, e splèdète. 312
Carne, e pesce come si conserva. 143. 168
Carni come si faccino più tenere. 416
Carni di pecore come divenghino più tenere. 417
Carni de' buoi come diventino più tenere. 417. 419. di questi, e de gli altri animali, come divenghino più dolci. 423. come si possano far amare, e dispreggiare. 425
Carni di Cervo, come divenghino velenose. 425
Carni, che si conservino senza sale. 430. salate, che tornino dolci. 430. che paiano sanguigne. 435
Castagne eccellentissime. 97. farle più tenere. 116. come si serbino. 142. 151. 154. 165.
Cavalli di varij colori. 74. come loro si faccino delle macchie. 78. godono del suono del fiauto. 440. restano storditi. 444. Come si chetano. 543
Caulo mutarsi in rapa, & al contrario. 85. che diventi dolce. 127. più tenero 131
Cece tempestivo. 102. come si serba lungo tempo. 143. 162. che sia maggior del solito. 109.
Cedro, che produca diversi pomi. 93. che habbi dentro il limoncello. 97. che stia sempre carico di frutti. 103. maggiori del solito. 108. 109. senza semi dentro. 113. divenghino di color rosso. 117. sanguigno. 117. che sia dolce. 125. che prenda forma di testa humana. 128. conservarlo nel suo arbore. 139. cedri quando si devono cogliere, 144. e come. 146. serbargli incorrotti. 149. 164. 165. 166.
Cedruoli tempestivi. 102. tardivi. 106. maggiori del solito. 110. imprimergli qualsivoglia forma. 129. più teneri. 131. lunghi, e non acquosi. 132. che muovano il ventre. 134. conservargli verdi nell'aceto. 160. nella murchia. 162
Celsi si conservano nel vino. 158
Cervi, e porci si prendono cõ il fiauto. 441
Cerussa per il volto come si facci. 315
Chetare i cavalli. 543
Cibo per pigliare siluri. 437. per pigliar saraghi. 437. Temallo. ibid. Paulopio. 437
Cibo in gola de' ghiottoni, che non si possa inghiottire. 434
Cicatrici delle ferite levarle dalla faccia. 313.
Cicinelli come si fingano. 430
Cicorie, che diventino dolci. 127. più larghe. 231
Ciglie farle belle. 309
Cimino più lieto. 132
Cinabrio come si fissi. 203. fissato, come se ne

Digitized by Google

ne cavi una barba d'argento. 204
Cinire dalla Pecora, e becco. 60
Cipolla grossa. 109. 111. *più soave.* 128. *ascalogna come si generi.* 132. *che non si corrompa.* 165
Ciprino del limo putrefatto 48
Ciregge innanzi tempo. 100. *tardive.* 105. *senz'ossa.* 114. *laureate.* 124. *quando si devono cogliere, acciò che durino.* 145. *si conservano nel miele.* 156. *altrove* 166
Cliffo, che cosa sia, e come si facci. 364
Cocomeri tempestivi. 99. 102. *tutto l'anno.* 103. *che siano dolci.* 126. *come si conservino.* 159
Colombi dipinti. 75. *servono per corrieri.* 462.
Colorare il corpo. 318
Color dall'oro come si cavi. 359
Coltelli damaschini come si fingono 414
Coltelli durissimi 411
Compositione Epimenidea à tolerar la fame, e la sete. 175
Compositione de' fuochi. 385. 399.
Compositione della polvere per le artiglierie. 387
Confirmare i denti. 283
Confortare lo stomaco. 286
Congregare le mustelle. 443. *i pulci.* 443. *i sorici.* 443. *le ranocchie.* ibid.
Conoscere se il rossore del volto sia naturale, ò falso. 330
Conoscere il ponto dal rivolgimento delle imagini nello specchio concavo. 480
Conoscere se nel vino è meschiata acqua. 515.
Conoscere una parte d'argento, che sia meschiata con oro. 521
Conserva di fiori di garofali contro la peste, 292
Conservare li frutti nelli proprij arbori. 138
Conservare tutte le cose nel vino distillato. 160
Conservare tutte le cose nell'argento vivo 168. *nel balsamo.* 169
Conservare la carne senza sale. 430
Controveleni eccellentissimi. 290
Contro ogni tossico, peste, humor malinconico, cascate da alto. 291
Contro la pestilenza. 544
Convocare molti animali collo specchio. 442
Cornacchie prenderle con le mani. 445
Cornali si serbano nella feccia del vino. 159
Corriero, che non sappia dove porti le lettere, ne si possano trovare da alcuno. 465
Cose che giovano à smorzare il fuoco. 396
Cose gravi nella medesima specie, non cadono giù, ne le cose leggiere saleno sù. 512
Cose rinchiuse per secoli restare incorrotte. 154
Cotogni tẽpestivi. 102. *si faccino maggiori.* 108. *prẽdano forme d'animali.* 129 *come si conservino.* 142. *quando si dẽno raccorre, per conservargli incorrotti.* 144. *come si preservino dalla corrottione.* 167. 150. 152. 155. 157. 164 166. *si serbano nel miele.* 155. *nel vino, & altrove.* 165
Cottura del fuoco, e suo rimedio. 288
Crabrone nasce dal Cavallo morto. 45
Crescere il peso ad un vase d'oro. 207
Crescere, vedi accrescere.
Creta dà peso al pane, 174
Crisolito come si facci. 216. 217
Cristallo, ò felice come si prepari per farne li pastelli. 212
Cristallo tingerlo di varie tinture. 218
Crocuta dalla Hiena, e leonessa. 62
Cuocere il ferro, che sia più trattabile nelle opere. 413
Cuocere presso le vivande. 419

Digitized by Google

D

Delfino s'alletta con la cetra. 440
Denti, come si polischino, e si confermino. 283. 395
Diamante che impedisca la forza della calamita essere falso. 270
Dipingere in picciol luogo le cose grandi, e spatiose con la lente di cristallo. 492
Discensorio per bagno, che scendendo giù cavi l'olio. 346
Disegnare l'effigie d'un huomo, ò altra cosa sẽza che alcun sappia pingere. 485
Distillare che cosa sia, e di quanti modi. 333. distillare al sole. 338. distillare l'acqua salsa, & haverne gran quantità d'acqua dolce. 532. 533
Dolore di testa. 284. de' fianchi. 284. dolor colico. 285. dolori freddi. 293. di fiatica. 7
Donne congiunte con bestie, becchi, e Cinocefali. 64
Donne, che partoriscano bei figliuoli. 76. che concepano. 288. Posto che habbiano partorito, come possano parere il contrario. 329. che una donna diventi lẽtiginosa. 330. che butti le vesti, e si disnudi. 548
Donzella nata da un'huomo, & un'asina 63
Dragoncello herba come si generi. 132
Dragone volante. 550
Due aghi, che siano attaccati alla calamita, ricevono contrarie virtù. 264. loro effetti. 265

E

Femero nasce nell'aceto. 43
Effetti vengono dal Cielo, e dalle stelle. 14
Effetti di due aghi attaccati à due calamite. 265
Effetti dello specchio colonnare convesso. 490. del colonnare concavo. ibid. della lẽtecchia di cristallo, seu occhiali. 491 della balla di cristallo. 493. dello specchio piramidale concavo, e convesso. 490.
Elefanti come si prendano. 438. come s'imbriachino. 445
Elisir della pimpinella. 363. composto di molti semplici. ibid.
Enante sempre fiorita. 104
Esca de' Palamidi. 437. dell'Anguille. ibid. de' Cefali. 437. commune a tutti i pesci. 437
Esercito di arene, che combatte. 247
Esperimenti spiritali. 524. de' fuochi. 400 di Caccie. 449. di lampadi. 549. mecanici. 550

F

Faci, che non s'estinguono al vento. 398.
Faccia bianca, e splendente, rossa, e molle, come si facci. 309. 310. 312. 317
Faccia pallida farla vermiglia. 318
Faccia brusciata dal sole, come diventi bianca. 319
Faccia imbellettata diventi gialla. 330 verde. 330
Faccia gonfia, e con piaghe come si possa fare. 537
Faccia, che paja magra, e pallida. 296. 549
Falsificare il muschio, e zibetto. 386. 387
Falsificare le macchie de' coltelli damaschini. 414
Falsificare il sugello. 468. la mano dello scrittore. 468
Falsificare il pepe. 541
Fame, e sete come si possano soffrir lungo tempo. 175
Far venire il color pallido. 296

Digitized by Google

Far odiare il vino. 433
Far una camera, che uno entrandoci, s'accenda di fuoco. 399
Far disgravidare. 544
Fascinatione, e suoi rimedij 297
Fave smisurate. 109. *come si conservano* 143. 152. *in che tempo si colgono per riporsi.* 145. *in che luogo devono coglierſi, perche durino.* 148. *come si cõservano.* 162
Fermare li denti. 283
Ferro mutarlo in rame. 199. *imbianchirlo.* 200
Ferro tira un'altro ferro non solo con il tatto della calamita; ma con la sua presenza, 250. *ferro che salti sopra una tavola senza veder chi lo mova.* 252 *ferro fregato al ponto settentrionale della calamita si volta all'austro, & il fregato all'australe, al Borea.* 257. *ferro tocco dalla calamita può dare forza ad un'altro ferro.* 258. *la sua faccia, che tira per la diversità del sito scaccia il ferro.* 265. *tocco da una parte della calamita non riceve sempre la forza dall'una, e l'altra parte.* 265. *tocco nel mezzo dalla calamita, la virtù si diffonderà per li dui estremi.* 266. 267. *tocco dalla calamita, come possa perdere le sue forze.* 269. *tocco dal diamante si volge al settentrione.* 272.
Ferro, che con la tempra si facci più duro. 406
Ferro come si cuoce, perche sia più trattabile, 413
Ferro come divenghi più molle. 407. *ferro guardarlo dalla rugine.* 415
Fiamma, che si butti in alto. 400
Fico mezza bianca, e mezza nera. 89. *da una parte bianca, e dall'altra rossa.* 91. 93. *innanzi tempo.* 100. 101. *che maturi presto.* 102. *tardiva.* 105. *bianca, che diventi rossa.* 118. *scritta* 130. *che germogli più felicemente.* 130. *che muova il corpo.* 134. *che duri lungo tempo.* 142. *rinchiusa come si conservi.* 150. *fichi riporle con i suoi rametti.* 147. *conservarle nel miele.* 156. *nel vino.* 157. 163. 166
Filo di quante cose si può fare. 187
Fingere di trovar tesori. 546
Fingere un flusso di sangue. 296
Fingere la mandragora. 130
Finocchio dolce. 126
Fiori, che cadano da gli arbori. 548. *come nascano di colori diversi.* 95. *come si conservino nella pianta medesima.* 140
Fissare il cinabro. 203
Focili di varie maniere. 384
Foglie come si pongano agli specchi piani, cavi, e convessi. 508
Fogliette, come si pongono sotto le gioje. 225. *come si poliscono.* 226. *come se gli danno i colori.* 228. 229. *lor forno come debba essere.* 228
Fonghi come si ponno produrre. 83
Fontana, che butta acqua sù per compressione. 528
Fornace, e vasi necessarij all'opra per le gioje false. 213
Forza di tirare all'austro, e settentrione ha il suo vigore nell'estremità della calamita. 237. 239. *forza della Calamita passa in un'altra.* 243. *forza maggiore tiene la Calamita da quella parte, che tira, che da quella, che scaccia.* 245. *forza della Calamita nel tirare, come si possi misurare con la bilancia.* 248. *forza della Calamita non si può vietare da muro, ò da tavola interposta.* 255
Fraghe haverle d'inverno. 106
Frigere il pesce in una carta. 429
Frumento riposto si conservi incorrotto. 152

Frutto composto di diversi. 87
Frutti composti insieme d'altro modo. 95
Frutti del susino, e melangoli insieme. 95
Frutti doppi, uno dentro l'altro. 95
Frutto del mixe col mandorlo dolce. 96
Frutti non mai più veduti. 97
Frutti peggiori. 98
Frutti, e fiori innanzi tempo. 98
Frutti havergli presto. 102
Frutti tardivi. 104. *che nascano maggiori.* 107. *senz'ossa, e senza semi dentro.* 112. *senza corteccie di fuori.* 116 *di diversi colori.* 117. *di varie forme.* 128. *frutti, e vini medicinali.* 133. *in che terra devono coglierſi, perche durino lungo tempo.* 148. *che inchinſi durino anni intieri.* 154. *ſi conſervano nel miele.* 156. *nel vino.* 157. *nell'acqua ſalata.* 160
Fumi odorati come ſi faccino. 380
Fune, che acceſo non faccia, ne fumo, ne odore 390
Fuoco chiamato greco. 386
Fuoco, che s'eſtingue con olio, e s'accende con acqua. 398

G

GALLO, che facci officio di Chioccia. 192. *che diventi tenero.* 418
Gallo-pavone, di Gallo, e pavone. 67
Galli fargli combattenti. 450
Galline, che ſi faccino tenere. 418
Gallline ſi meſcolano con altri uccelli 65
Galline, & altri uccelli come s'ingraſſano. 421
Garofali, roſe, fior di vacca, violacei mutarſi in bianco. 86. *mezzi bianchi, e mezzi vermigli,* 90. *che fioriſcano tardi.* 105. *pavonazzi, e bianchi di-ventino torchini.* 120
Gelſomino Giallo. 121
Gengive gonfie. 283
Giacinto come ſi facci. 217. 218. 220
Gigli come ſi poſſano haver ſempre. 104. *gigli roſſi.* 121. *porporini. ibid. che durino nella ſua pianta.* 141. *chinſi ſi conſervano tutto l'anno.* 151
Gioja da una parte bianca, dall'altra roſſa. 219
Gioje come ſi coloriſcono. 216
Giottoni, che tutto quello che mangino lor paja amaro. 434
Ginginle come ſi conſervino. 142. 147. 151. 158. 166
Gomme dalle piante come ſi cavino. 370. *dal panace.* 370. *dal finocchio. ibid.*
Granato di gran corpo. 108. 109. *ſenz' oſſo.* 114. *più roſſo.* 118. *con gli acini bianchi.* 119. *che da acre diventi dolce.* 126. *che riceva ogni forma.* 129. *conſervargli nell'arbore proprio.* 138. *come altrove ſi conſervi* 142. 147. 153. 154. 160. 164. 165. 166. *quando ſi de' cogliere.* 145. *conſervarlo nell'acqua ſalſa* 160
Grano, in che tempo ſi miete, e ſi ripone. 145. *come ſi conſerva.* 142. 163. 166. 168. *come s'accreſce di peſo* 541. *che creſca da per ſe ſteſſo.* 175
Granchi con la cruſta tenera. 420
Grave, e leggiero. 512. *come ſia meſchiato.* 517
Gruoco, o cruoco farlo dal ferro 214

H

HAMI da peſcare, che venghino duri 410
Hedera naſce dalle corna de cervi. 84. *che venghi bianca.* 121. *ornata di bei corimbi.* 132
Hemorroidi. 285

Herbe,

Digitized by Google

Herbe, che ammazzano i ſorici. 447
Hibride dal porco ſelvaggio, e dal domeſtico. 60
Hinno dal Cavallo, e dall' Aſino. 59
Horologi d'acqua, overo a vento. 526
Huomo di legno, che muova una barchetta. 255
Huomo, che ſi perſuada eſſere uccello. 279
Huomo graſſo, che diventi magro. 326
Huomini, che appajano Ethiopi. 549.

I

ILLVMINARE una gran ſala con pochi lumi 482
Illuminare di notte un luogo con la lentecchia di criſtallo. 491
Imaginatione, e ſua forza. 73
Imagine pendente nell'aria collo ſpecchio concavo. 481. 484.
Imagine, che eſchi fuori dello ſpecchio concavo dal centro. 481
Imagine, che appaja dritta. 485
Imbianchire il molto roſſore della faccia. 319
Imbriachi come ſi temperino dal vino. 431. 544
Imbriacare alcuno. 431. *togliere l'imbriachezza.* 431
Imbriacare i cani, gli aſini, i cavalli, i pardi, le ſimie, i porci. 444. *i peſci.* 445. *gli elefanti.* ibid.
Impazzire gli huomini per un giorno. 278
Impetigini della faccia, e delle altre parti del corpo come ſi togliono. 322
Indovinare il ladro, 547
Indurre le piaghe. 296
Infiammationi, fiſtole, e diſcenſi de gli occhi. 282
Inganni, con i quali gl'ingannatori ſi ſingono Maghi. 545
Ingraſſare gli animali quadrupedi. 422. *il fegato delle oche.* 423. *il fegato del porco.* 424
Inſtrumenti, che ſi ſuonino dal vento. 545
Intagliare il porfido ſenza ſcalpello. 413
Inveſtigare la lunghezza del mondo con l'ajuto della calamita. 261
Inveſtigare le virtù delle piante. 369

L

LABRI, e rimedij alle loro aperture. 284
Lampade, & alcune loro ſperienze. 549
Latte da peſo al pane. 175
Latte quando ſi dee fuggire. 425
Lattuca habbia con ſe l'apio, la ruca, e'l baſilico. 94
Lattuche per l'inverno. 106. *più grande del ſolito.* 110. *che diventi bianca.* 119. *che naſca odorata.* 123. *più dolce.* 126. *che germini più ſoave.* 127. *più tenera.* 131
Lavandoſi le mani diventino nere. 433
Legna, che caccino fuoco. 384
Legumi, che ſiano più teneri. 419. *come poſſano durare più lungo tempo.* 168
Leggere una lettera a mezza notte. 482
Leggere le lettere, ancorche piccioliſſime collo ſpecchio piano, e'l concavo. 483.
Leggere una lettera di notte con la lentecchia criſtallina. 491
Leggierezza, e gravità come ſia varia nell'aria, e nell'acqua, e quanti artificij ſi poſſano fare. 520
Lentecchie, che naſchino preſto. 101. *che diventi aſſai grande.* 109. *che racchiuſa ne vaſi duri molto tempo.* 152
Lentecchia di criſtallo, accende fuoco, illumina di notte un luogo. fa leggere di notte una lettera. Le coſe lontane

Digitized by Google

fa parer vicine. Fà vedere una imagine pendente nell' aria. 490. 491. *dipinge in picciol luogo le coſe grandi. fa vedere una coſa moltiplicata.* 493.
Lentigini, come ſi tolgano dal volto. 322.
Leopardo dal Leone, e pardo. 61
Lettera, che ſommergendola nell' aqua appajano i caratteri. 451
Lettera ſcritta, che ſi ponga dentro un novo. 457
Lettere, che ſi leggono col fuoco. 453. *dopo bruciata la carta.* 453. *come ſi poſſano leggere fregandole con certa polvere.* 454. *che appajano ſopra il bianco dell' novo.* 456. *naſconderle dentro un legno.* 459. *nelle torte, dentro gli animali, e nelle veſti.* 460. *nella correggia, nelle viſcere de gli animali, e nelle pietre.* 460. 461. *lettere viſibili, che appajano dopo qualche tempo.* 467. *che ſi mandino lontane à leggerſi in un muro.* 474. *che le picciole pajano grandiſſime collo ſpecchio piano.* 483
Licopantera dal lupo, e pantera. 62. *licori, ne' quali ſommergendo l'epiſtola i caratteri ſi veggano.* 452
Licori del talco per li belletti delle donne. 313
Limatura di ferro come riceva la virtù della calamita. 267
Limoni più odorati. 122. *odorati di cannella.* 122
Linea polare non eſſere ſtabile nella calamita. 238
Linea parabolica, che abbruſci obliquamente, & in lunghiſſima diſtanza. 498
Lino di asbeſto. 188
Lira, & alcune ſue maravigliose proprietà. 541
Lira, che ſonata fa ſonare da ſe un altra lira del medeſimo tuono. 545
Liri, ò altri ſtromenti ſuonati dal vento. 545
Liſſivio per fare i capelli biondi. 303
Livido da cerchi de gli occhi, come ſi tolga via. 321
Locuſta, che diventi tenera. 421
Lumache quando ſi diſprezzano. 425
Lunghezza del mondo come ſi poſſa inveſtigare con l'ajuto della calamita. 261.
Lupino come ſi conſerva lungo tempo. 143
Lupo gode del flauto. 440
Luſignuolo come ſi prenda. 439

M

Macchie de' coltelli damaſchini. 414
Macchie come ſi poſſano fare a gli animali. 78
Macchie dal volto come ſi levino. 320
Macchie del vino come ſi levino dalle tovaglie della menſa. 430
Magia, che dinoti. 1. *che coſa ſia.* 2. *Mago, e ſuo inſtituto.* 3
Magiſtero dalle gemme, perle, coralli, come ſi cavi. 357
Magiſtero dell' ambra. 357. *del legno ſanto.* 357. *alcè.* 358. *del vino.* 358
Mal di fegato. 285. 287.
Mal Franceſe, come ſi guariſca. 289
Mammelle, che non creſcano. 325. *che rilaſſate ſi ritirino.* 326
Mancare il peſo da vaſi d'argento, o d'oro 207
Mandorlo dolce, che divenghi amaro. 85. *Mandorlo perſico, che di fuori è perſico, e dentro ritiene il mandorlo dolce.* 96. *Mandorlo con le ſcorze più tenere.* 116. *ſenza ſcorza.* 117. *con il frutto più dolce.* 124. *che da amaro diventi dolce.* 126. *di dolce amaro. ibid. Mandorlo ſcritto.* 129. *come ſi ſerbino lungo tempo.* 142
Mandragora finta. 130. *mandragora induce ſonno.* 277. *fa uſcire di mente.* 279.

Digitized by Google

Mangiare all'oſcuro, e parere che ſi butti fuoco dalla bocca. 400
Mani bianche come ſi faccino. 327. *come diventino morbide.* 327. *come lavandoſi diventino nere.* 433
Maſchi, ò femine come ſi poſſino generare. 77
Matti come ſi guariſcano. 544
Mela granate da un lato dolci, e dall'altro agri. 89. *compoſte fra loro variatamente.* 90
Melarancie meſchiate di diverſe ſpecie di limoni. 89
Melangolo mezzo dolce, e mezz'agro. 92. *doppio.* 97
Mela in ogni tempo. 103. *maggiori del ſolito.* 108. *roſſe.* 117. *di color ſanguigno.* 118. *più odorate.* 122. *dolci chiamate melimele.* 124. *più dolci.* 127. *migliori.* 130. *come ſi conſervano.* 142. *quando ſi devono raccogliere.* 144. *e come.* 146. *conſervarſi incorrotte.* 149. 150. 152. 167. *conſervarle nel vino.* 157. *altri modi da conſervarle.* 153. 155. 156. 162. 164. 165.
Melimelo dal melo, e dal cotogno. 98
Meloni tempeſtivi. 101. *di color ſanguigno.* 119. *che ſpirino odor di roſe.* 123. *più dolci.* 126
Memoria come s'accreſce. 281
Meſcolanze de gli uccelli generano nuove ſpecie d'uccelli. 64. 65.
Meſcolanze de' ſpecchi, e varie apparitioni d'imagini. 489
Meſſaggieri occulti. 461. *vedi* lettere, Corriero.
Miele velenoſo. 420
Miele conſerva i frutti. 156
Milviane. 98
Mina nel piano, ove s'habbia à fare giornata. 395
Mine ſott'acqua. 395
Mirto, che facci frutti maggiori. 107. *migliori.* 130. *ſenza noccinolo.* 115. *che verdeggi migliore.* 131. *come ſi conſervi.* 147. 151. 163. 166.
Miſtura, che arde nell'acqua. 391
Miſtura di fuoco, che la può accendere il Sole. 397
Miſture, che fanno il ferro duriſſimo. 408.
Miſture odorate come ſi faccino. 378
Moltiplicare il ſapone. 380
Monedola ſi prende collo ſpecchio. 442
Mora più grandi. 107
Morone, che facci il frutto bianco. 118. *più fecondo.* 130
Morſo di vipere come ſi ſani. 544
Moſto, come ſepararlo dall'acqua. 518
Moſtrare, che uno habbia un fluſſo di ſangue. 296
Moſtri nell'huomo; nelle beſtie, e negli uccelli. 70
Muli, e loro ſpecie diverſe. 58
Murena buglita, fritta, & arroſtita in un tempo. 426
Muſchio come ſi falſifichi. 380. *che ricuperi l'odore perduto.* 387
Muſmo dalla Capra, e Montone. 60
Muſtelle come ſi ragunano. 443
Mutare il colore de gli occhi. 309

N

Natura rilaſſata dal parto, come ſi reſtringa. 329
Nebbie de gli occhi. 282
Neſpile, che faccino i frutti maggiori. 107. *ſenz'oſſo.* 113. *che durino aſſai.* 145. 147. *ſi conſervano rinchiuſe ne' vaſi.* 251. *nel miele.* 156. *nella paglia.* 165. *nell'acqua ſalſa.* 161
Noce ſenza ſcorza. 116 *tarentina.* 116
Noce avellana tarentina. 117. *ſi conſerva nel miele.* 156. *altrove.* 165. 166.
Noce perſico dal perſico, e dalla noce. 97
Nocciole ſi ſerbano in vaſi di terra. 154

Digitized by Google

O

Oca viva, e cotta. 427
Occecare col fumo. 401
Occhi come lor si muti il colore. 309. loro rimedij. 282
Occhiali per veder di lontano. 492
Odiare, & abborrire il vino. 433
Odori per allettar gli animali. 443
Olei come si cavino. 339
Oio del ricino, di lentisco. 184. del terebinto, del lauro, del sesamo, del platano, di castagne, ghiande, rovere, noce, mandorli, nocciole. 185. pistacchi, pigna, fagi, sicomoro, sanguine, acini d'uve, rafano, miagro. 186
Olio da quali cose si cava. 184. 185.
Olio contro ogni veleno. 290
Olio d'Apparino Spagnuolo. 292
Olio liquido della noce muschiata. 340
Olio de' semi di cedro. di papavero. di coloquintida. d'anonimo. d'uova. 340
Olio con l'acque come si cavi. 341
Olio de' garofali. 342. della mace, e pepe, dell'aniso, del finocchio, del coriandro, & altre herbe, de' fiori di lavandola, rosmarino, & altri. 342
Olio de' legni de' cipressi, e Giuniperi. 342
Olio de' fiori del rosmarino. 348. di scorze di cedro. 348. di rose, e fiori di melarancio. 348. di belzuino. 349. di muschio, ambra, e zibetto. 349. delle resine. 349. di storace, di landano, terebentina, oliva, lino, del miele. 350. canfora, carta, e tela. 351. di frumento. 352.
Olio per discenso come si cavi. 352
Olio del legno santo. 352
Olio de' sali come si cavi. 365. dal tartaro, soda, talco. 365. dal sasso rubicondo. dalla mirra. 366
Olio di vitriolo, di solfo. 367
Olio odoratissimo. di citraben. di fiori diversi. 375. di belzuino, storace, & altri. 376
Olio ardentissimo. 398
Oliva uva. 95. olive come si conservano. 159. 162. 163.
Operationi dello specchio concavo, con il piano. 483.
Organi ad acqua. 524
Oro cavarlo dall'argento. 203. vedi separare.
Orzo, come si conserva. 166
Ostracoderme nascono dal limo. 48
Ostriche. 49
Ova col forno si possono aprire. 190
Ova puzzolenti. 426
Ova, che si cuocano senza fuoco. 430
Ovo, che avanzi di grandezza un capo humano. 428
Oxiacante in Azarole. 92

P

Paguri si conducono à terra con la musica. 441
Palma più alta. 131. che il suo frutto duri lungo tempo, da' quali arbori si deve cogliere. 148. della Palma de' luoghi salsi si devono conservare i frutti. 161
Panariccio delle dita, e suo rimedio. 284
Pane di varie sorti. 169. 170. 171. 172. 173. a quel di miglio aggiungervi il peso. 174. che'l pane cresca da per se stesso. 175
Parabola cristallina bruscia gagliardamente. 506
Parasiti cacciargli dalle tavole. 434
Pardi come s'imbriacano. 444
Parlare di lontano. 469
Parlare tutte le cose per un condotto. 469
Parlare di notte col fuoco, e di giorno

Digitized by Google

no col fumo. 470
Paſtelli come ſi cuocano. 213
Paſtinaca peſce ſi prende col ſuono del flauto. 441
Pater noſter odorato. 378
Pavone cotto, che paja vivo. 427
Pavoni, che diventino bianchi. 75
Pavoni, che s'intenerifcano. 420
Pecore generarle di varij colori. 73. bianche. 75. che ſiano più ſaporite à mangiarſi. 424
Peli, che naſcono dalla calamita, che coſa ſiano. 244
Peli, che non caſchino. 306. che più non naſchino. 307. fargli naſcere. 307. che naſcano preſto. 307. più delicati. 307. più lunghi. 308. creſpi. 308. che cadano innanzi la vecchiezza. 307. come ſi poſſano aggiungere, ò farli cadere. 537
Pelli, come ſi lavino. 376. come ricevono l'odore de' fiori, 377. come ſi faccino odorate. 377
Pera tardive. 105. maggiori del ſolito. 107. roſſe. 118. che odorino più ſoavemente. 122. quando. 144. e come ſi raccolgono per conſervargli. 146. poſte in vaſi, e ſotterrate ſi conſervano molto, e come di più. 153. 165. 167. nel miele. 156. nella ſapa. 158. nell'acqua ſalſa. 161. in altre coſe. 165
Perle come ſi falſifichino. 224. come ſi riſchiarino eſſendo vecchie. 225
Pernici quando ſono peſſime. 425. come ſi prendono. 439. farle imbriache. 445. come ſi fanno combattere. 450
Perſico, e noce perſico compoſti in un frutto. 88
Perſichi fargli grandiſſimi. 108. c'habbiano del ſanguigno, e del bianco. 89. ſenz'oſſo 113. roſſi. 117. roſſi, e ſanguigni. 119. ſcritti. 119. 129. conſervargli. 147. 153. nel miele, e nella ſapa. 156. 158.
Peſci barbi quando ſi diſprezzano. 425
Peſci come ſi conſervino. 143. s'allettano col lume della notte. 441
Peſci, che naſcono dalla putrefattione. 47. dalla ſpuma. 47. 48.
Pezza di lino poſta nell'acqua fà apparire i caratteri. 452
Piacevolezze con la calamita. 242
Piaghe vecchie. 294
Piccione ſenz'oſſa. 428
Pietra, che poſta nell'aceto dimoſtra le lettere. 452
Pietra, che s'accende collo ſputo. 385
Pietra della veſſica, ò reni. 285
Pietre, che ſi muovono da loro ſteſſe. 538
Piombo farlo più greve. 195. 196. traſmutarlo in ſtagno. 195
Pirigone naſce nel fuoco. 43
Piſello in che tempo ſi ripone. 145
Pizzette di profumo. 381
Podagre. 289
Polire la faccia. 322. polir gli ſpecchi. 509
Poliſette di carte, non tocche, tramutino il ſito. 546
Polve di Cipro come ſi facci. 378
Polve di molto ſtrepito, e di gagliarda operatione. 387. che con poco ſtrepito mandi la balla 387
Polveri odorate come ſi faccino. 378
Pollo, che ſi cuoca ſenza fuoco. 429
Pollo che habbia quattro ali, e quattro piedi. 77. col capo buſato, che viva. 548
Polli come poſſono naſcere ſenza il covare della gallina. 180. 190.
Polli bianchi, teneri, e ſoaviſſimi. 422
Polpi come ſi prendano. 440
Pomo roſſo. 118. Poma quando ſi denno cogliere. 143. conſervarſi nelle foſſe con la paglia, e con le foglie. 164
Pomo che induce ſonno. 278
Ponere in rotta una una ſquadra di Cavalli.

Digitized by Google

valli. 394
Ponti polari come ſi conoſcono nella calamita. 246
Porcellana come ſi facci. 223
Porco bollito, & arroſtito in un tempo. 426. Porco trojano. 428
Porco bianco. 75. ſi prende con il flauto. 441. come impazziſce. 444
Porri del corpo come ſi levino. 323
Porro grande. 109. 110. 111. più dolce. 127. ſecato. 131
Prendere gli uccelli con le mani. 436
Preparare i capegli. 303
Preparare, e purificare la faccia. 311
Preparatione de' ſemplici. 35
Preſervatione del mal franceſe. 289
Pruno del color della noce. 96. che muova il ſonno. 134. col mandorlo dolce. 96. come ſi conſervi. 147
Pruno con la carne di melo. 96. ſerbaſi nel vino. 158. nell'acque ſalſe. 161. altrove. 142. 159. 161
Pulci, come ſi tirino tutti in uno. 443
Purgare l'acqua dalla flemma. 367
Putrefattione, produttrice di nuovi animali. 38. 40
Puzza delle ali come ſi levi. 328
Puzza del bruſciato come ſi poſſa togliere. 335

Q

Quaglie, e ſtorni quando ſono diſpreggiati. 425
Quaglie ſi prendono collo ſpecchio. 442
Quint'eſſenze come ſi caccino. 353. dall'ambra, zibetto, e da gli aromati. 354. dalle carni, da ſali, dall'herbe. 355. dall'acqua vite. 356

R

Raccorre più acqua dalla diſtillatione. 335
Radere le lettere di ſopra la carta. 467
Rafano grande. 109. 110. 111. che diventi dolce. 126
Rame ſimile all'argento. 197. come ſi bruci. 215
Rampollo inneſtato che apprenda agevolmente. 88
Rane generate dalla pioggia, e dalla polvere. 41
Razzocchie come ſi congregano 443
Rapa, che naſca preſto. 102. che ſia di grã rotondità. 109. 111
Refrattione accende il fuoco lontaniſſimo 506
Ricogliere gran frutto dalle biade, e molto vino dalle vigne. 135
Riflettere collo ſpecchio concavo il freddo, il caldo, e la voce. 481
Rimedij della calamita. 273
Rimedij di far dormire. 276. per gli occhi 282. al mal franceſe. 289. contro la peſte. 292. alle ferite, e piaghe. 293 contro l'amore. 300. contro il faſcino dell'invidia. 300. per polire i dẽti. 325 alla ſiatica. 548
Rinovare le lettere ſparite. 467
Riſo da peſo al pane. 174
Roſa mezza bianca, e mezza roſſa. 89. innanzi tempo. 99. paſſato l'inverno. 100. di Gennajo 102. che non manchi mai. 104. tardiva 105. che fioriſca di primavera. 106. che ſia gialla. 121. cẽtifolia farla più odorata. 122. conſervarla nella ſua pianta. 140. rinchiuſa ſi conſerva. 151. 154. nella morchia. 163
Roſſetti per la faccia. 318

Digitized by Google

Roſore del volto conoſcere s'è naturale. 330.
Ruca con il frutto ſenza ſemi. 117
Ruchetta più ſoave. 127
Rughe della faccia come ſi levino. 323
Rughe del ventre fatte dal parto come ſi levino. 324
Ruta più tenera. 131

S

Saette di fuoco. 385
Saette, che ſervano per corrieri. 461
Salamandra naſce nell'acqua. 43
Sale commune come ſi ſuppliſca. 430
Sale di tartaro come ſi facci. 212
Sale di limoncelli. 362. *dell'Imperatoria. del cimino. della Saſſifragia* 362
Sali delle coſe come ſi cavino. 362
Sali, che entrano nella compoſitione delle gioje. 211
Sangue di becco non libera la calamita dalla calamità, che diconorecargli il diamante. 271
Sapere ſe nel moſto ſia meſchiata acqua. 518
Sapere, nel moſto miſchiato con l'acqua, quale ſia la parte migliore quella di ſopra, ò quella di ſotto. 519
Sapone muſchiato. 379
Sapone come ſi moltiplichi. 380
Saraghi come ſi prendono. 439
Scacciare i buffoni dalle tavole. 433
Scacciare gli orſi. 543
Scalpello, che tagli il ferro, che tagli il porfido, che tagli i marmi. 411
Scarafagio naſce dall'aſino. 45
Scari come ſi prendono. 438
Scarola bianca. 120
Schirantia. 284
Scorpione naſce dal baſilico. 42
Scrivere ſopra il criſtallo. 455
Scrivere ſopra la carta, che non ſi legge-rà, ſe non colla polve 455. *Sopra la ſcorza d'un novo.* 456. *ſopra un filo ſottile.* 457. *ſopra una carta pergamena, che lo ſcritto non ſi veda.* 458. *ne tagli de' libri.* 458. *nelle carte da ginocare.* 459. *ſu'l capo, e che le lettere non ſi poſſano ſcancellare.* 465. *ſù la pelle, che le lettere mai non iſpariſcano.* 465 vedi caratteri.
Scudo, che ſi volga in uno ſtilo. 547
Secreti per le ferite. 295
Segni delle botte, e lividure come ſi tolgano. 321
Selice, ò criſtallo come ſi prepari per farne i paſtelli, 212
Semifero dall'huomo, e capra. 62
Semi, che non ſiano roſi, mentre ſtanno all'aja. 162
Semplici devono operare ne' tempi dovuti. 27
Semplici meſchiati inſieme oprano con più gagliardezza. 32
Separar l'oro da' vaſi d'argenti indorati. 206. *da' vaſi di rame indorati.* 207
Separare l'oro dall'argẽto 207. 208. *l'argento dal rame.* 209. *l'oro dal rame.* 209. *l'oro, e l'argento dagli altri metalli con l'acque forti.* 209
Separare l'oglio dall'acqua. 342. *gli elementi dal metallo.* 369. *dall'herbe.* 369
Separatione degli elementi. 368
Separare l'acqua dal vino. 515. 519. *il corpo grave miſchiato col leggiero.* 517
Seppie come ſi prendono. 438. *collo ſpecchio.* 442
Serpente naſce dalla midolla dello ſpina dell'huomo. 42
Serpi con più teſte, e più code. 77
Settione parabolica. 495. *che bruſci in infinito.* 502
Siatica come ſi ſani. 544. 548

Simie prenderle imbriache. 444
Simpatia, & antipatia. 11
Simulare l'infermità. 296
Simulare l'habito d'un cane. 461
Sisimbrio si muta in menta. 86
Sito fa variare le contrarie virtù della calamita. 248
Sito muta la forza del ferro. 257
Smalto rosacchiero come si facci. 222
Smalti come si faccino. 220. 221
Smeraldo come si finga. 216. 217. 218. 220
Smorzare il fuoco, e con che. 396
Solatro maggiore fa impazzire. 279.
Sonni di varie sorti come s'inducano. 280 281
Sonnifero del solatro. 277. *del papavere.* 278. *che uno tiri a se il sonnifero dormendo.* 278
Sonno, e vigilia. 544
Sopracigli come si tingono. 309
Sorbe come si denno corre. 146. *come si conservino.* 151. 153. 158
Sordo, che oda il suono della lira.. 545
Sorici come si possano congregare. 443
Sparvieri, e varie lor sorti. 67. *animosi.* 450.
Spaventare le pecore. 543. *i cavalli.* 394. 543
Specchi, che mostrino le imagini pallide, gialle, e di varij colori 473. *che la faccia del riguardante appaja divisa per mezzo* 473. *varia, e difforme.* 474. *Che la faccia appaja di cane, d'asino, Che tutta la faccia appaia differente.*
Specchi piani, che faccino apparire la testa in giù, & i piedi in sù. 475
Specchi piani, con i quali si veggano quelle cose, che si fanno in altri luoghi assai lontani. 476
Specchi, che brusciano. 494
Specchi come si faccino. 508
Specchi di vetro come si faccino. 590
Specchi di metallo come si faccino. 510
Specchi piani come si polischano. 589
Specchio nel quale si veda un'imagine, che viene, & un'altra che parte. 475
Specchio di molte imagini. 474. 475
Specchio, che non appresenti imagine, se non di quello, che vuoi. 476
Specchio, nel qual si veda un'imagine, che par che voli. 477
Specchio teatrale. 477
Specchio, nel quale di uno oggetto ne vedrai molte imagini. 477
Specchio amfiteatrale. 478. 479
Specchio concavo, e sue operationi. 480 483. 484
Specchio concavo fa vedere quelle cose, che si fan di notte, e molto lontane. 482
Specchio piano, che mostri la faccia reversia. 484. *cose, che non si veggono in altra parte.* 507
Specchio, in cui si veggono molte diversità d'imagini. 489
Specchio colonnare convesso, e suoi effetti. 490
Specchio concavo accende il fuoco. 490
Specchio colonnare concavo, e suoi effetti. 490
Specchio colonnare, e piramidale concavo accende il fuoco. 495
Specchio piramidale concavo, e convesso, e suoi effetti. 495
Specchio secondo la settione parabolica. 495. 496
Specchio da brusciare di più settioni sferali. 504
Specchio concavo, come ve si metti sopra la foglia. 509
Spelta, e sifa si muta in grano. 86
Sperienze di lampadi. 549
Spirito cavarlo dallo stagno, e dall'antimonio. 204
Squadra di Cavalli come si ponga in rotta 394
Squadroraja dallo squadro, e raja. 68

Sta-

Digitized by Google

Stagno come possa passare in un metallo più nobile. 194. *come se ne cavi lo spirito.* 204.
Statua à cola sottilissima. 210
Statue materiali se con artificio possano parlare. 522
Suffumigio. 381

T

Tabacco, e sue virtù. 294
Tagliare il porfido senza scalpello. 813
Talco, e suo liquore per i belletti. 313
Tarme, che rodono i capelli come si tolgano. 308
Tempre del ferro per tagliar pane. 408. *per tagliar legni. ibid. per tagliar la vena. ibid. per le falci da segar l'herba. ibid. per le lime. ibid.*
Temprare i coltelli durissimi. 409. *i giacchi.* 409. *la sega, che seghi il ferro.* 410
Tempra dello scalpello per tagliar marmi. 411. *di spade.* 411
Tempra durissima del ferro. 412. *dello scalpello per tagliar porfidi.* 411. 413
Teocrono. 67
Terminare gli Specchi di vetro. 509
Terminare gli Specchi conuessi. 510
Thoe dal lupo, & hiena. 62
Tignuole della verga. 285
Tingere le pelli delle pecore di varij colori. 79
Tingere la carne. 536
Tingere i souracigli. 309. *i capelli.* 303. 304. 305
Tintura delle cose, come si cavi. 358. *delle rose.* 361. *della calta, viola, linguabove, e de fiori delle scarole.* 361. *de fiori de melaranci.* 361. *de Coralli.* 361
Togliere i segni delle botte, & il livido. 321
Togliere l'imbriachezza. 431
Topatio, come si facci. 216. 217
Topi generati dalla putrefattione. 40. *come si possano congregare.* 443
Torchina come si facci più colorita. 225
Trattare il fuoco con le mani senza lesione. 397
Trasmutare i capelli. 537
Tromba armata. 388
Trombe che buttano fuoco. 387
Tutte le cose ben rinchiuse si conservino bene. 150

V

VARIJ usi della bussula da navigare. 261
Vase d'agata, ò calcedonio come si facci. 222
Vase, che cavi olio, senza tema di bruciarsi, e se ne cavi più quantità. 344
Vase riverso, che tiri sù l'acqua. 524
Vase, che butti vento. 524
Vase, che butti acqua. 525
Vase, col quale bevendosi sparge la faccia d'acqua. 528
Vase, che niuno vi potrà bere se non colui, che sà l'inganno. 529
Vccelli, che nascono da frutti putrefatti, e da legni. 46
Vccelli nuovi nati dalla varia mescolanza di quelli. 64. 65
Vccelli, che s'intenerischino. 420
Vccelli da sprezzarsi. 425
Vccelli, che si prendano con le mani. 445
Vccello, che t'accompagni sempre. 79
Vcello, che si facci arrosto da se stesso. 429

Digitized by Google

Vccello, che non poſſi volare. 451
Vdire di lontano, come ſi poſſa fare. 539
Vedere un'eſſercito d'arena, che combatta. 247
Vedere tutte le coſe maggiori di quello, che ſono, nello ſpecchio concavo. 480
Vedere all'oſcuro in una camera quelle coſe, che fuori ſono illuminate dal Sole. 484.
Vedere le coſe maggiori, e più chiaramente. 485
Vedere in una camera all'oſcuro una caccia, & altri preſtigi, 486
Vedere l'imagine pendente in aria collo ſpecchio piano, e col cavo. 484
Vedere l'eclisſi del Sole. 487
Vedere in una camera oſcura quello, che ſarà illuminato di fuori da molte torcie. 487
Vedere un'imagine pendente nell'aria ſenza ſpecchio, e ſenza vedere l'oggetto. 488
Vedere le coſe di lontano vicine con la lentecchia di criſtallo. 491
Vedere una imagine pendente nell'aria con la lentecchia criſtallina. 491
Vedere una coſa moltiplicata. 492
Vedere in una camera quelle coſe, che non vi ſono. 493
Vedere nella balla criſtallina molte Iridi. 494
Vedere collo ſpecchio cavo quel, che ſi fa di notte, e molto lontano. 482
Veleno per i cani, per i Inpi. 446. *per le pantere. leoni. bnovi. Capre. Cervi.* 447. *Cavallo. Muſtelle. Pecore. Colombe. Galline. Pipiſtrello. Avoltoi. Scorpioni. Peſci.* 448
Vento come ſi facci entrare in una Camera, che li convitati ſtiano molto freſchi l'eſtate, 530
Vermi de' figlivoli. 287
Veſpe ſi generano da Cavalli. 45
Veſti, che non ſiano roſe dalle tignuole. 163
Vetro tingerlo di verij colori. 219
Vetro dallo ſtagno come ſi facci. 222
Vicendevole attrattione, e ſcacciamento del ferro, e della Calamita. 249
Vino, che fà ſgravidare. 134
Vino col ſale dura alla vecchiezza. 161
Vino da quali frutti ſi poſſa fare. 178. 179. 180
Vino guaſto come ſi poſſa accomodare. 182. 183. *che odori di muſchio.* 430
Vino hippocratico, ò mangiaguerra. 431
Vino, che aggiacci nella caraſa. 431. *come ſi ſepari dall'acqua.* 515
Viole ſempre fiorite. 104
Virtù della calamita. 237
Virtù di tirare, e di ſcacciare della calamita non ſi baſta raffrenare con alcuno impedimento. 247
Virtù della calamita ſi trasfonde per i pezzetti del ferro. 252. *ricevuta in un ferro, è ſvanita da una calamita di virtù più gagliarda.* 259. *ſe la virtù della calamita ſi poſſa impedire dall'aglio.* 267. *come ſi poſſa accreſcere.* 268
Virtù, che ſi trovano negli animali, à chi in vita, à chi dopo morte. 26
Vite bianca, ò nera diventi al contrario. 85
Vite mutarſi in quercia. 86
Vite medeſima, che porti uva nera, & uva bianca. 90. *che germogli preſto.* 100. *ſenz'acini dentro.* 116
Vite bianca, che faccin vin roſſo. 118. *vite muſchiata.* 122
Vite teriaca. 133. *che facci buon ventre.*

Digitized by Google

Vite che habbi l'uva vecchia, e nuova 139.
Vivande che si cuocano più presto. 419
Ulceri maligne. 294
Unguento pretiosissimo. 294
Unguento dell'armi. 295
Unguento da sanare ogni sorte d'infermita. 295
Unguento per far cadere i peli. 306
Volatiche come si mandino via. 323
Volto farlo risplendente, come argento. 312. 312
Vova, vedi Ova.
Vva mischiata di varij colori. 89
Vva che habbi dentro gl' acini del mirto. 95
Vva nella primavera. 99. *d'autũno.* 105
Vva senz'acini. 113. *che stia verde fino à primavera nella sua vite.* 139. *in che tempo si ripone, perche duri lungo tempo.* 145. 148
Vve chiuse come si conservino. 151. *nel miele.* 156. *nel vino.* 158. *altrove* 158 159. 161. 164. 165. 167

Z

Zafara come si calcina. 215
Zaffiro come si tinga. 216
Zaffiro di color celeste diventi diamante. 218
Zifere, e loro trattato. 451
Zoe, overo Thoë dal Lupo, & hiena. 62
Zucca tempestiva. 102. *di smisurata grandezza.* 112. *che purghi.* 134

BIBLIOTECA NAZIONALE

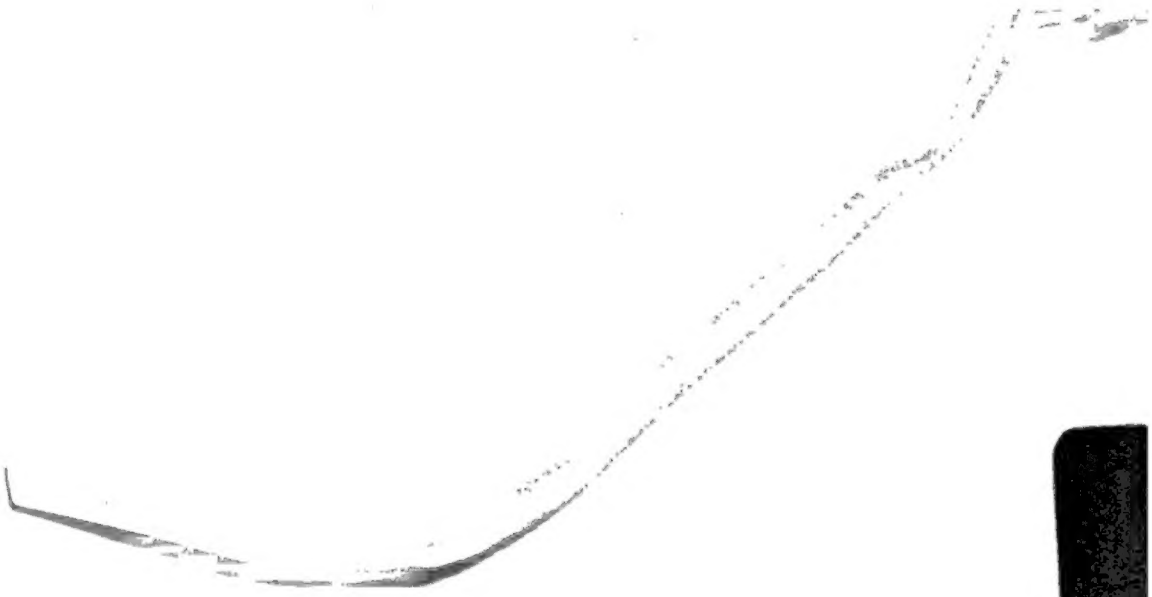
IL FINE.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Prag. 18/97

Digitized by Google